SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Прекрасный сборник рецептов, который будет интересен и новичкам и опытным кулинарам. Проиллюстрирован отличными пошаговыми фотографиями.

Ознакомится с комментариями к рецептам, задать вопрос автору, а также приобрести книгу «Мои оригинальные рецепты» в бумажном формате можно по адресу http://www.dunduk-culinar.ru/

-
- Разное
- Бараньи голени с айвой
- Острые ребрышки по-китайски с картошкой по-скандинавски на листьях хрена по-среднеазиатски
- Мясо на косточке в помидорах и красном вине
- Мясо и овощи, запеченные на... парУ
- Мясо, сваренное с нутом (нохатли гушт)
- Ленивое мясо
- Плечо ягненка, фаршированное грибами и эстрагоном
- Праздничная баранья лопатка в провансальских травах
- Баранья лопатка с чертовой дюжиной весенних ароматов
- Ребра барашка в собственном соку, накрытые лавашем
- Дамлама
- Спагетти под нутовым соусом
- Краткая инструкция для Шушпанчика о том, как делать чебуреки
- Блюда из говядины
- Бифштекс без крови
- Как пожарить не самое лучшее для жарки мясо
- Мясо в восточном стиле с лотком из ананасового риса
- Телятина в винно-луковом соусе
- Говядина с ананасом "наоборот"
- Мясо, вино и... зеленые яблоки
- Острые мясные рулеты
- Говядина сукияки с противовесами
- Полифония нутового жаркого
- Легкий ужин временного холостяка
- Блюда из свинины
- Свиная корейка с домашним кетчупом
- Натуральная котлетка с жареными солеными огурцами
- Ребрышки во фруктово-овощном пюре

- Блюда из рубленого мяса
- Перцы, фаршированные рассыпчатой начинкой
- Улучшенные макароны по-флотски, или О пользе маскировки
- Хрустящие котлеты:и снаружи, и внутри
- Тефтели с молотым имбирным корнем
- Котлетки из парадоксальных сочетаний
- Фаршированный перец в легком соусе
- Блюда из субпродуктов
- Свиные ножки на тушенной капусте
- Флорентийский рубец
- Бешбармак из бараньих ребрышек
- Жаркое из цветной капусты
- Жаркое на манипуляциях с последовательностью
- Голень по-тоскански ossibuchi
- Экспромт с тушенкой и гречкой
- Экспромт с грибами и бараньей голенью, запеченной в селедочной тарелке

Разное

Бараньи голени с айвой

Всё же, думаю, это большая удача, что такой деликатес, как бараньи голени, особым спросом у покупателей не пользуются, и там, где продают баранину, голени можно приобрести в большом количестве за символическую, по сравнению с другими бараньими деликатесными отрубами, цену. На московском Дорогомиловском рынке, например, их оценивают всего в 130 рублей за килограмм. Гуляй - не хочу.

Конечно, в кулинарии их применение ограничено, в отличие от корейки, например, задка или лопатки, но крепкий, при этом относительно нежирный бульон на их основе можно приготовить, а уж в тушеном виде, да под соусом на этих же голенях, они хороши в самом разном исполнении, благо здесь широкий простор для импровизаций. И пусть в готовом виде они выглядят не так шикарно, как шашлык из ребрышек, своеобразный вкус голенной мякоти, структура мяса, в котором много желирующих веществ, сполна компенсирует их внешнюю неказистость. Попробуйте, например, потушить голени с овощами, позже добавив айву, как фрукт традиционно и богато оттеняющий баранину, - это убеждает лучше любой заковыристой аргументации. Но прежде сделайте следующее, если у вас есть примерно килограмм бараньих голяшек.

Каждую голень надобно ополоснуть в холодной воде, промокнуть салфетками и отсечь (а лучше - отпилить ножовкой по металлу, чтобы не создавать костных осколков) кончик кости, где начинается постголенный сустав. Толку в нем немного, к тому же трубчатую кость лучше открыть, чтобы костный мозг тоже "поучаствовал" в создании соуса. Мякоть от верхнего основания кости слегка отделить, убрав заодно пленки и сухожилья - так, как это выглядят уже разделанные голени на снимке.

Для "плодо-овощной" составляющей блюда я взял одну крупную айву, среднюю морковь, пару луковиц и несколько мелких помидоров, однако овощи можно варьировать по своему усмотрению. Как и зелень. В процессе готовки очень хорош сушеный, особенно в виде неизмельченных листьев, базилик, хотя и свежий будет нелишним. А свежей кинзой или укропом лучше приправить готовое блюдо непосредственно в тарелке, хотя, впрочем, это дело вкуса. Из специй и пряностей я обошелся черным перцем-горошком и щепоткой зиры.

Овощи (произвольно) лучше нарезать заранее, перед готовкой, поскольку этапы, в которых они участвуют, стремительные. Айву нарезать на дольки, вырезав серединку с семенами, и залить водой, чтобы не окислялась. Эта вода, кстати, может пригодиться в дальнейшем.

Дальше просто. В казане или глубокой сковороде разогреем то количество растительного масла, в котором удобно обжаривать голени целиком, как в полуфритюре. Разогретое масло слегка посолим, обжарим в нём до коричневого цвета две-три раздавленные дольки чеснока, затем в несколько приемов обжарим сами голени - до хорошего румяного состояния, так, как мы обычно обжариваем косточки при приготовлении плова.

Обжаренные голени переложим в кастрюлю, в которой затем они будут тушиться с овощами, а в то же масло, в котором обжаривались голени, заложим сразу все заготовленные овощи - лук, морковь и помидоры.

После непродолжительной обжарки, в ходе которой овощи (главным образом, лук) должны обжариться совсем слегка, снимем их шумовкой и тоже переложим в кастрюлю к голеням.

Тщательно разровняем продукты и вольём горячую воду - столько, чтобы она лишь слегка покрыла поверхность мяса и овощей. Поставим кастрюлю на умеренно прогретую конфорку и под прикрытой крышкой, добавив горошины черного перца, потушим при слабом кипении час или чуть больше. Тут главный показатель - готовность мяса, за это время оно почти полностью должно дойти до кондиции, стать мягким.

Теперь можно добавить щепотку-другую сухого базилика, зиру…

...и дольки айвы. Обычно при столь долгом тушении часть влаги выпаривается и её уровень можно поднять, влив немного воды из-под айвы. С учетом того, что бульон (или назовём его соусом) при таких пропорциях жидкости и составляющих соус компонентов, получается довольно концентрированным, этот приём вреда не принесёт, а вот вкус соуса улучшит.

Остается дождаться повторного закипания соуса-бульона, выправить его окончательно на соль и остроту (при желании) и, уже с айвой, потушить блюдо еще 10-15 минут, пока айва не размягчится до приемлемого состояния, потому что её очень легко переварить в пюре.

Вот и всё.

Острые ребрышки по-китайски с картошкой по-скандинавски на листьях хрена по-среднеазиатски

Даже находясь в условиях, близких к спартанским, дорогие друзья, при приготовлении пищи всегда следует помнить о простой, но важной вещи. Планируемое блюдо должно быть не только необычным и вкусным (что само собой разумеется), но и эстетичным. Это может показаться смешным, но эстетика блюда, помимо всего прочего, создает глубокие чувства, очень похожие на те, когда вы губами пробуете уголок полураскрытого женского рта…

Исходя из этого, сегодня мы приготовим с вами… острые ребрышки по-китайски, причем, с какими-нибудь европейскими и среднеазиатскими мотивами. Для этого нам понадобится:

1.Граммов 500 любых ребрышек (у меня использованы бараньи, но лучше, конечно, свиные или телячьи – там больше мяса. Говяжьи не годятся – они грубые).2.Четыре средние картофелины

3.Пять-шесть мелких помидоров типа черри

4.Одну среднюю луковицу

5. Чайную ложку красного жгучего перца

6.Чайную ложку сахара

7.Три зубчика чеснока

8.Две чайные ложки муки

9.100 граммов растительного масла

10.200 граммов воды "Боржоми"

11.Две столовые ложки соевого соуса

12. Полстакана красного или белого вина

13. Щепотка молотого кориандра

14. Несколько листьев хрена (не обязательно, но желательно).

Очистив с ребрышек пленку, рубим их примерно 5-6 сантиметров длинной и режим так, чтобы каждое ребрышко смотрелось отдельным кусочком.

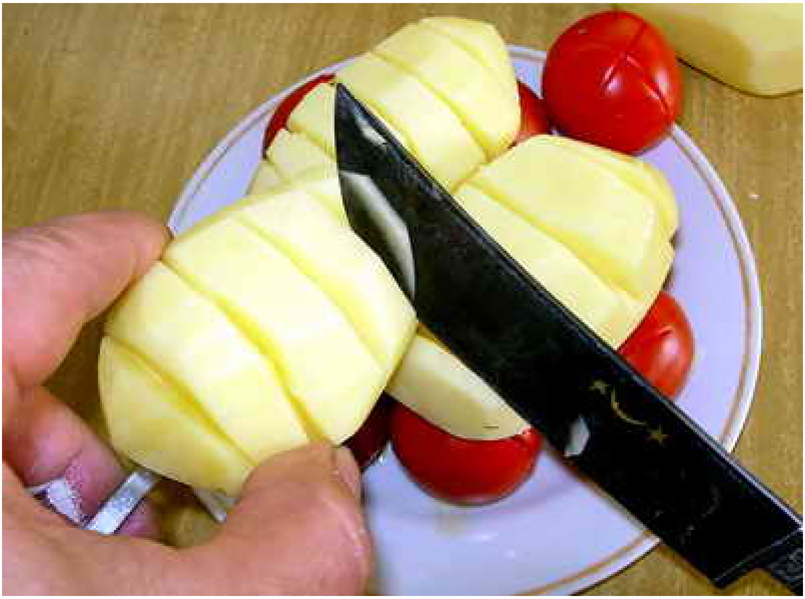
Порезанные и нарубленные ребрышки складываем в глубокую миску и начинаем готовить маринад. Смешиваем в плошке две ложки соевого соуса, полстакана вина, чайную ложку жгучего перца (можно меньше, кто не любит слишком острое), чайную ложку сахара и две чайные ложки муки.

Маринад вливаем в миску с ребрышками

… и мелко рубим чеснок.

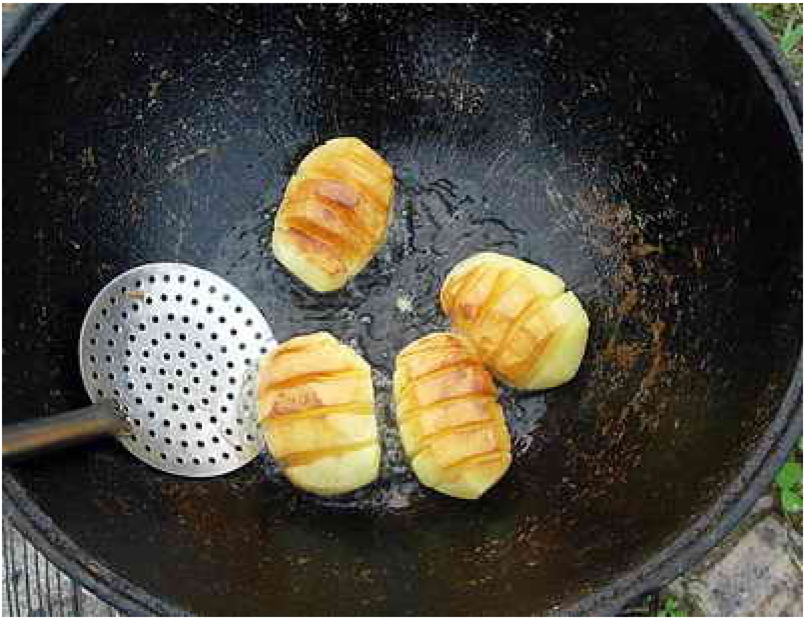
Добавляем чеснок в миску с ребрышками и маринадом, всё хорошенько перемешиваем и, накрыв миску крышкой, оставляем ребрышки мариноваться минимум 2 часа. Тем временем режем тонкими кольцами головку лука, а помидоры надрезаем сверху крест накрест.

Затем беремся за картофель. Положив каждый очищенный клубень на столовую ложку, делаем от края до края неглубокие поперечные вырезы на шведский манер, как показано на снимке.

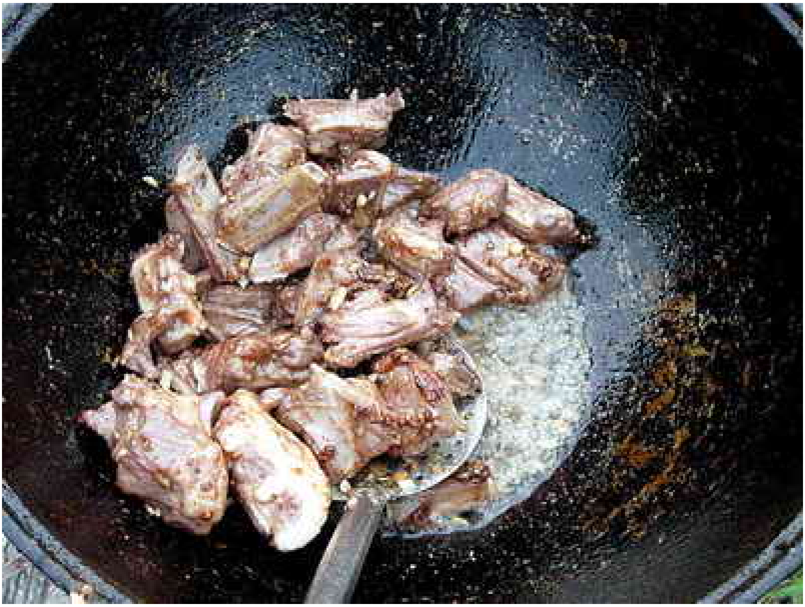


Чтобы картофель не почернел, бросаем его в воду и ждем, когда ребрышки замаринуются.

Обжаривать ребрышки лучше в сковороде, но поскольку я на природе, то сделаю это в котелке. Итак, в назначенный час греем в котелке указанное количество растительного масла и быстро обжариваем с двух сторон картофель до красивого золотистого цвета.

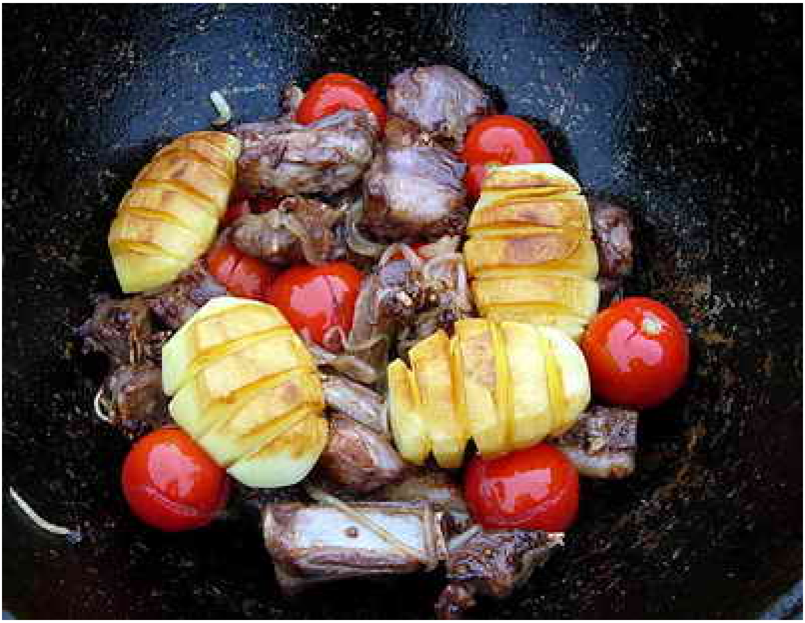


Убираем обжаренный, но еще сырой картофель на отдельную тарелку и высыпаем в котелок ребрышки вместе с маринадом, быстро обжаривая его до легкого коричневого цвета.



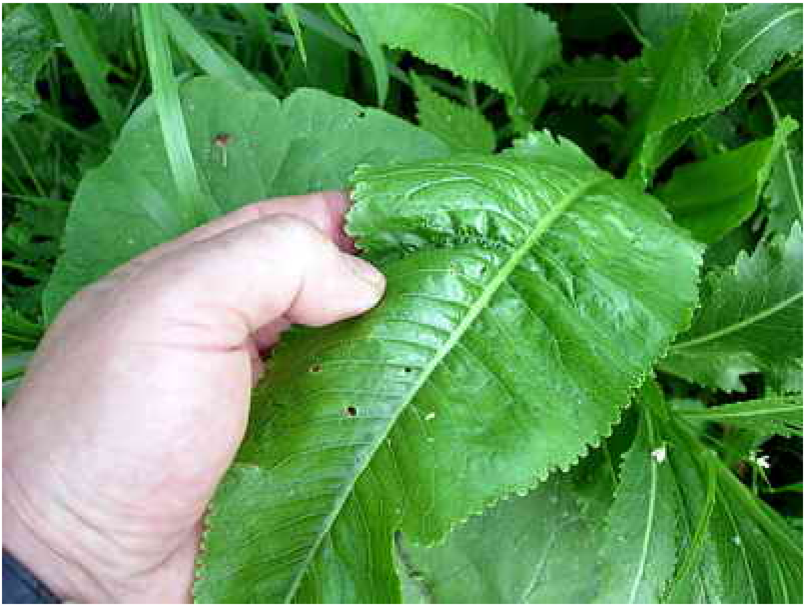
Добавляем нарезанный кольцами лук, слегка обжариваем с ребрышками и кладем помидоры, стараясь помешивать аккуратно, чтобы их не повредить.

Как только помидоры обмякнут, кладем сверху обжаренный загодя картофель…



…и, более ничего не трогая, вливаем в посуду стакан "Боржоми".

Доводим образовавшийся соус до кипения и плотно закрываем посуду крышкой ровно до тех пор, пока жидкость полностью не выпарится (на медленном огне это происходит примерно за 20 минут). Тем временем идем искать листья хрена (если мы на природе).



Собираем несколько листочков помоложе, ополаскиваем их водой.

Убеждаемся, подняв крышку, что соус полностью выпарился и ребрышки даже начали прижариваться. Устилаем сервировочную тарелку листьями хрена и аккуратно выкладываем на него содержимое нашего котелка. Вот так:

PS. Может возникнуть закономерной вопрос: для чего листья хрена? Попробую ответить. Во-первых, мы сегодня говорили с вами об эстетике. А во-вторых, когда это замечательное блюдо добирается до конца, можно нарезать маленькими квадратиками полусварившиеся листья хрена там, где лежали ребрышки. Сдобренные жирком и обмякшие, они прозвучат заключительным, остреньким аккордом к нашему времяпрепровождению на природе.

Мясо на косточке в помидорах и красном вине

Мясо, друзья мои, можно приготовить тысячью способами - это вы знаете и без меня. И всякий раз, если мясо приготовить правильно, оно будет разным на вкус, что вам тоже, безусловно, известно. Дело, как говорится, за малым - практиковать время от времени эту тысячу способов приготовления мяса, что, конечно, не всегда получается. И зачастую всё сводится в лучшем случае к тривиальному бифштексу, что неплохо само по себе. Но иногда, хотя бы раз в год, посредством нехитрых трюков и совсем уж нехитрого набора продуктов можем же мы накинуть на тысячу известных способов приготовления мяса один малоизвестный? Разумеется, можем. Смотрите, как это просто.

Всего-то надо на три-четыре порции:

1. Около килограмма бараньей, свиной или телячьей корейки.
2. Пять-шесть средних помидоров.
3. Один сладкий перец.

4. Две средние картофелины.

5.Небольшой кусочек свежего имбиря.

6.Граммов 20 бараньего или свиного сала

7.Три столовые ложки оливкового масла.

8.Один-два стручка острого перца (по желанию).

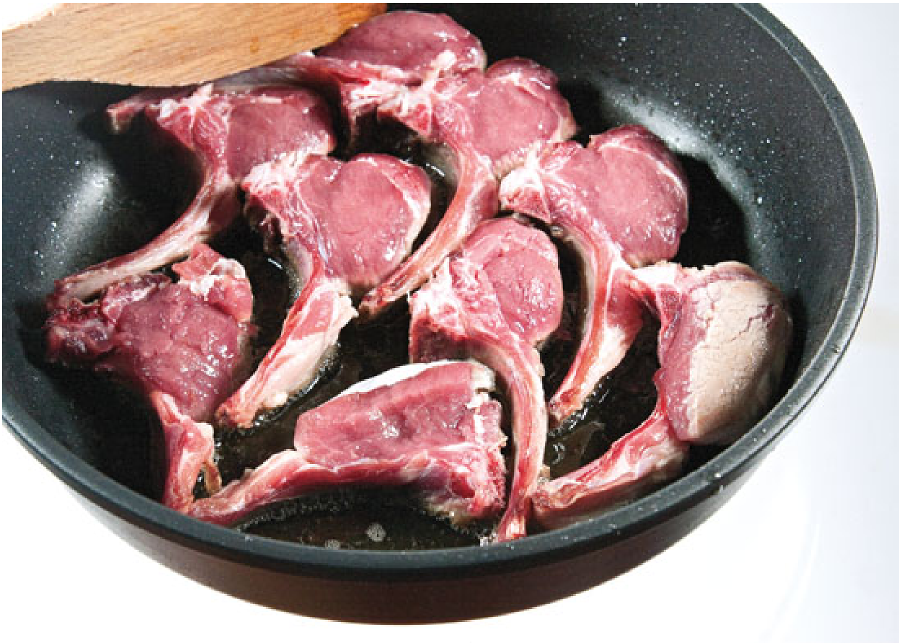
9.150-200 граммов сухого красного вина.

10. Полпучка свежей зелени (петрушки, кинзы или базилика - на свой вкус).

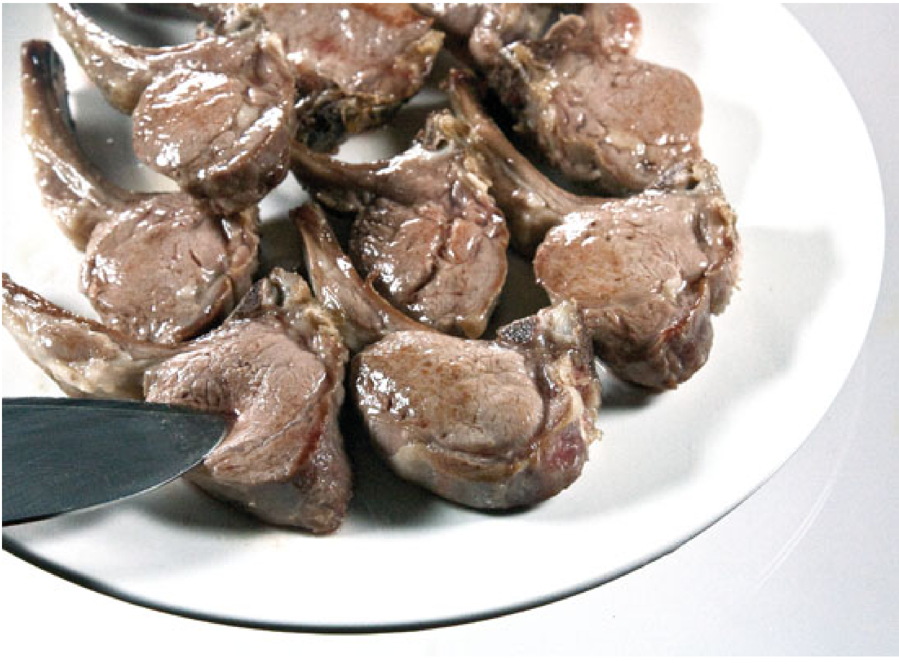
11.Щепотка сахарного песка, соль по вкусу и свежемолотый черный перец.

В разогретом оливковом масле вытапливаем из сала жир. Хорошо вытапливаем, до шкварок. Шкварки удаляем.

Аккуратно разделанную корейку укладываем в раскаленный жир и готовимся к тому, чтобы корейку быстро перевернуть, не давая мясу поджариться. Нам важно, чтобы оно лишь слегка "схватилось", отдав чуток сока в жир.



Теперь мясо можно вынуть на отдельную тарелку. Пусть вас не смущает, что оно с "кровью". Пока что это полуфабрикат, хотя и готово к употреблению, поскольку находится на пике готовности. Но мы делаем другое блюдо и главное, что мы его не пересушили, и это видно, если надавить на мясо кончиком ножа.



Однако не увлекаемся созерцанием. В жир, в котором только что побывало мясо, опускаем пять-шесть крупно порезанных помидоров (с томатов желательно предварительно снять кожицу).

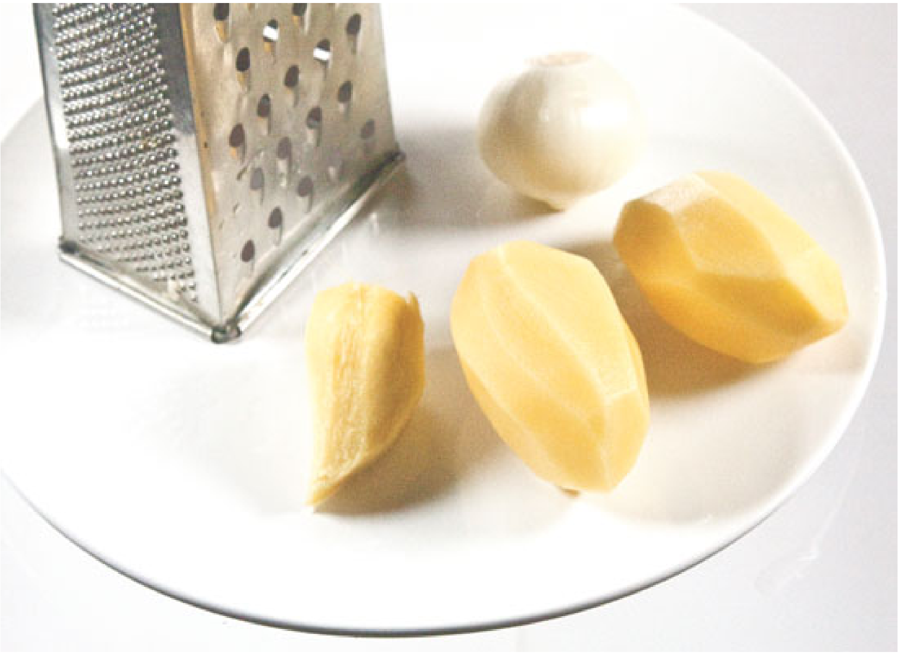
Помидоры обжариваем до их "умягчения" и появления обильного сока и добавляем к ним нарезанный ломтиками сладкий перец.

Овощи перемешиваем тушим их еще не более 5-7 минут и возвращаем в сковороду ранее отложенное мясо, не забыв слить вместе с ним и мясной "сок".

Вновь перемешиваем, температуру под посудой убавляем до умеренной и вливаем примерно 150 граммов красного вина.

Дав полученной смеси вскипеть, солим ее двумя-тремя щепотками соли, перчим свежемолотым черным перцем и добавляем хорошую щепоть сахарного песка, чтобы немного сбалансировать кислоту будущего соуса. Вновь перемешиваем, всыпаем рубленую зелень и, если есть желание, укладываем стручок-другой острого перца.

Теперь посуду нужно плотно прикрыть крышкой, убавить температуру, чтобы кипение было очень слабым, и оставить так на 30-35 минут. Пока суд да дело, натираем на мелкой терке две средние картофелины, среднюю головку лука и небольшой кусочек свежего корня имбиря.



Полученное "пюре" перемещаем в подходящую миску или плошку и добавляем в него две-три столовые ложки красного вина.

Эта смесь сыграет у нас роль своеобразного загустителя соуса. Мы добавим ее в мясо через оговоренные 30-35 минут, предварительно вынув перечные стручки, чтобы они не полопались, хорошенько перемешаем, вновь закроем посуду крышкой и еще потушим минут 15, добавив в самом конце ещё немного рубленой зелени для аромата. Блюдо, которое, конечно, является порционным, готово! В качестве "гарнира" советую использовать хорошо подсушенные хлебные тосты.

Мясо и овощи, запеченные на... парУ

Что будет с хорошим куском хорошего мяса, если, пусть даже с маслом, поместить его в духовку и попытаться запечь? Совершенно верно: снаружи это мясо превратится в кусок деревяшки, а внутри будет не мягче подошвы. Есть способ сделать его сочным, мягким и одновременно - румяным? Их, этих способов, не так много на самом деле и основной из них - создание для мяса некой влажной среды. С помощью фольги, например, пергамента или жарочного рукава, которые какое-то время удерживают "собственную" влагу мяса. Это может быть вино или относительно "жидкий" соус. Но это может быть и обыкновенная вода. В таком случае, если мясо к тому же окружить еще и самыми разнообразными овощами, получается и вовсе необыкновенное блюдо - и тушенное, и печенное одновременно, и насыщенное яркими ароматами и красками соединенных влагой и высокой температурой продуктов. Отличная для вечерней летней трапезы вещь, не требующая к тому же какой-либо особой возни и подготовки!

Итак (на три полноценные порции), берем:

1. Какое-нибудь мясо, но обязательно на кости - баранину, свинину или телятину (я взял баранину).
2. Любой доступный набор овощей - три-четыре луковицы, две-три моркови, пару болгарских перцев, пару стручков острого перца, несколько зубчиков молодого чеснока в кожуре, пять-шесть спелых некрупных помидоров, пару баклажанов, пять шесть средних картофелин.
3. По пучку любой доступной зелени - укропа и кинзы, или петрушки
4. Соль, молотый красный перец, молотые зерна кориандра, растертая зира
5. Две ложки растительного масла.

Вначале готовим собственно мясо. Если в нем есть трубчатые кости (как в лопатке или задке), их желательно сломать, чтобы блюдо затем насыщалось костным жиром. Затем легким движением острого ножа создаем "сетку" из неглубоких, в виде царапин, надрезов. Натираем щедро мясо солью, перцем и другими специями и укладываем его на середину противня.

Затем занимаемся овощами. Моем их, чистим и режем каждый на две или четыре части, ибо это блюдо ценно именно крупно разделанными продуктами.

Уложенные ровным слоем вокруг мяса овощи солим и посыпаем специями.

Пучки зелени, разделенные по веточкам, стараемся спрятать под овощи, чтобы они не подсыхали в духовке.

Теперь мясо и овощи можно взбрызнуть указанным количеством растительного масла и влить в противень горячую воду. У разных противней разная высота бортов, поэтому, если борта достаточно высокие, воды нужно влить столько, чтобы ее уровень находился выше среднего "уровня" овощей. Иными словами, овощи должны быть погружены в воду ***почти*** полностью. Если же возможности противня ограничены, воду можно подлить в процессе приготовления самого блюда.

Залив воду, ставим противень на средний уровень духовки, разогретой примерно до 200 градусов.

Дальнейшее будет происходить следующим образом. Как только продукты достаточно разогреются и вода начнет кипеть, верхняя часть мяса, находящаяся выше овощей, будет запекаться, тогда как нижняя часть - тушиться. То же самое, только гораздо медленнее, будет происходить и с овощами, поскольку они покуда находятся под "защитой" вода и выделяемого ей пара. Таким образом, часть мяса, обращенная к верху духовки зарумянится гораздо быстрее овощей. Этот момент желательно не упустить и, как только мясо хорошо зарумянится, его нужно будет перевернуть, не трогая овощи. Далее "обратная" сторона мяса, поскольку она протушилась, будет зарумяниваться практически одновременно с овощами и блюдо дойдет до готовности, можно сказать, уже самостоятельно. Важно, чтобы образовавшийся от соков мяса и овощей соус не выпарился полностью. Если такая опасность есть, а овощи (главным образом картофель) еще не зарумянились, значит, подливаем в противень немного горячей воды. Не нужно опасаться, что мясо в течение примерно часа, пока оно готовится, останется "сыроватым". Нет, указанный способ его приготовления этого не "позволит". Главное регулировать температуру духовки, чтобы не допускать подгорания "верха" блюда, или в крайнем случае опустить противень на уровень ниже.

Вот и всё.

Мясо, сваренное с нутом (нохатли гушт)

Сумма маленьких хитростей этого чрезвычайно простого в приготовлении узбекского блюда, делает его неожиданно потрясающим по всем параметрам нашего восприятия хорошей пищи.

Для него всего-то нужно (3 порции):

1. Примерно 200 граммов (стакан) сухого нута
2. Граммов четыреста умеренно жирного мяса (по вашим вкусовым предпочтениям - баранина, говядина, свинина, птица, хотя узбеки используют либо баранину, либо говядину)
3. Две небольшие луковицы для салата
4. И три средних помидора - тоже для салата.
5. Соль, красный молотый острый перец по вкусу.

Хитрость номер 1. Нут нужно замочить в теплой подсоленной воде часов на 10-12, добавив в воду столовую ложку пищевой соды . Воды следует налить с учетом того, что во время размачивания нут увеличится раза в 3-4, и он должен оставаться погруженным в воду. После того как закончено замачивание, воду следует слить, а нут хорошо промыть в нескольких водах, чтобы вымыть соду и чтобы от нее не осталось и следа - в плане вкусовых ощущений тоже. Она свое дело сделала, размягчив нут для его ускоренной варки. Теперь, если нут отваривать в течение часа, он сварится до такой степени, что горошина, чуть прижатая пальцем, лопнет и превратится в пюре, оставаясь, конечно, целой, если не применять к ней мер "механического воздействия". Иными словами, эта трудно поддающаяся развариванию бобовая культура станет очень нежной.

Но, прежде чем варить...

Хитрость номер 2. Подготовленный к варке нут следует положить в подходящую кастрюлю и залить водой с учетом того, чтобы в кастрюльку (погрузившись в воду) поместился еще и кусок мяса целиком. После того как вода над нутом вскипит, нужно снять пену и - уложить в слабо кипящую воду кусок мяса - прямо на нут.

Этот прием, понятное дело, позволяет максимально удержать в куске мяса его соки и вкус, хотя, разумеется и в "бульон" кое-что перепадет. Узбеки иногда добавляют цельный кусок (но поменьше, правда) курдючного сала. И что мы получаем в итоге? Мы получаем...

Хитрость номер 3 - не просто отваренный нут, а нут, отваренный в насыщенном и жирном бульоне - со всеми вытекающими для наших вкусовых ощущений последствиями. Мясо и нут (а также сало, если оно используется) варятся при очень умеренном кипении около часа - со снятием пенки, разумеется.

Перед окончанием варки, то есть когда нут разварится до нежной консистенции, бульон следует посолить по вкусу и через минут снять кастрюлю с плиты.

Пока варится нут и мясо, нужно приготовить салат, он же шакароб или ачучук, если по-ташкентски. Делается он обычным способом. Сначала тонкими кольцами нарезается лук, лук хорошо отжимается и промывается в нескольких водах. К луку добавляются помидоры, нарезанные тонкими ломтиками, и буквально полщепотки соли. Нарезанные продукты перемешиваются и салат отставляется в сторону. Если вы хотите его безнадежно испортить и превратить в неизвестно что, можете "усовершенствовать" маслом, сметаной или майонезом, чего я вам категорически не советую делать.

Хитрость номер 4 заключается в сервировке этого блюда. Делается это так. Мясо (и сало, если используется) нужно вынуть, чуть остудить, нарезать аккуратными кусочками. Нут, выловив его из бульона шумовкой или дуршлагом, разложить горкой по порционным тарелкам. Поверх нута положить мясо. По периметру тарелок выложить салат (шакароб). Умерено всё посолить крупной солью. И - равномерно поперчить острым перцем. Не пытайтесь оставить салат на отдельной тарелке - сильно прогадаете.

Нухатли гушт едят ложками, но ни в коем случае не вилками. Почему? Ну это, думаю, понятно и без особых хитростей.

Ленивое мясо

Человечество создало две полезные вещи: кондиционер и духовку. Сидючи под первым, вы благополучно получаете "прострел" плечевой мышцы, в результате чего вы не то что не можете теперь палочками муху поймать на манер Джеки Чана, но и нож поднимаете с трудом. С другой стороны, ограничение мышечной деятельности благотворно влияет на деятельность мозговую. И вы, осознавая ограниченность своих движений, идете в деле приготовления обеда по максимально простому пути, помня при этом, что абы какую еду есть не будете.

Поэтому сегодня мы потренируемся в приготовлении несложного, и вместе с тем, универсального блюда, используя великое свойство духовки запекать одновременно разные по времени приготовления продукты. Здесь можно применять самые различные комбинации ингредиентов, как правило, с неизменно отличным результатом. Итак, следите за моими действиями.

ДЕЛАЕМ РАЗ. На абсолютно сухой противень произвольно кладем куски мяса, предварительно слегка отбитые. Нет мяса – сгодится тушенка, нарезанная на куски. Нет тушенки – сойдет рыба. Нет ничего из продуктов животного происхождения – можно обойтись овощами.

ДЕЛАЕМ ДВА. Засыпаем противень с мясом относительно тонкими кольцами лука с двух средних головок (чеснок не применять, при запекании он дает резкий запах).

ДЕЛАЕМ ТРИ. Поверх лука с мясом раскладываем нарезанный кружками картофель (у меня использовано четыре средних клубня).

ДЕЛАЕМ ЧЕТЫРЕ. Кладем нарезанные кружками помидоры (две штуки). Но кладем так, чтобы прикрыть им мясо, если оно выступает. Это позволит сохранить его сочность.

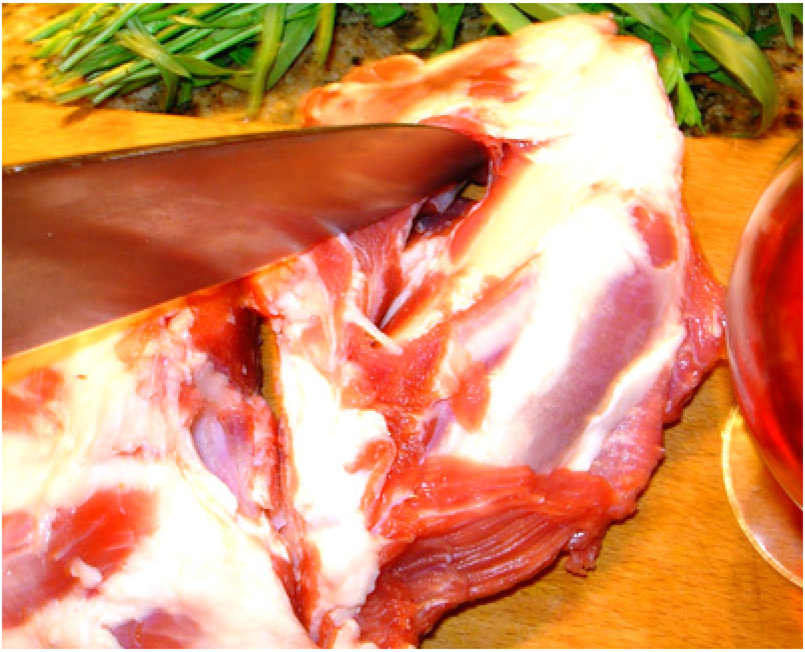
ДЕЛАЕМ ПЯТЬ. Слегка взбрызгиваем поверхность будущего блюда соевым соусом, подсаливаем щепоткой соли, перчим ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО черным перцем, сдабриваем щепоткой зиры и льем равномерно на ингредиенты две-три ложки растительного масла.

ДЕЛАЕМ ШЕСТЬ. Противень с мясом и овощами загоняем в духовку, разогретую до 200 градусов, и идем заниматься своими делами. Через 20 минут (зависит от духовки) заглядываем в нее и, обнаружив, что картошка запеклась до стойкого золотистого цвета, ставим противень на стол.

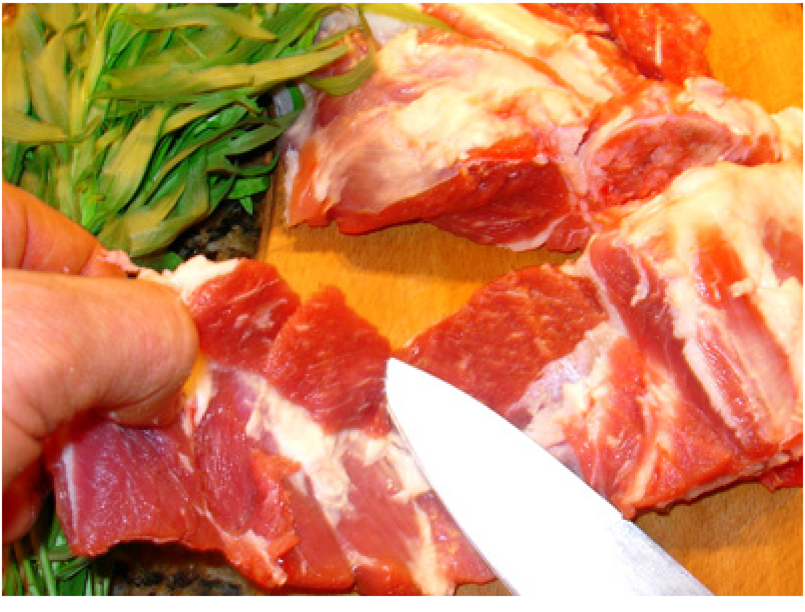
Плечо ягненка, фаршированное грибами и эстрагоном

Думаю, дорогие друзья, многим из вас известно, что фарширование одного продукта комбинацией каких-либо других продуктов дает на финише третий продукт, а именно - блюдо, в котором наиболее ярко и контрастно переплетаются вкусы и ароматы того, ***чем фаршировали***, с тем, ***что фаршировали***. И чем хитрее и заковыристее фарширование выполнено, тем интереснее выходит само блюдо. Но как быть, если, допустим продукт не имеет полостей, в которых бы удерживался фарш? Если это не утка, не кролик, не рыба, не болгарский перчик, а всего лишь кусок мяса, да еще на кости? Попробуем посмотреть как это получится на абсолютно «нефаршируемом» продукте – плече ягненка, что по сути представляет из себя ту же баранью лопатку с отсеченной рулькой и верхней частью лопаточной кости.

Итак, на промытом, очищенном от поверхностных пленок и лишнего жира ягнячьем плече делаем небольшие надрезы. Сначала – вдоль трубчатой кости, освобождая надкостницу и создавая таким образом карманы в мякоти.



Затем – вдоль центрального выступа плоской лопаточной кости так, чтобы мякоть распустилась наподобие широкой ленточки.



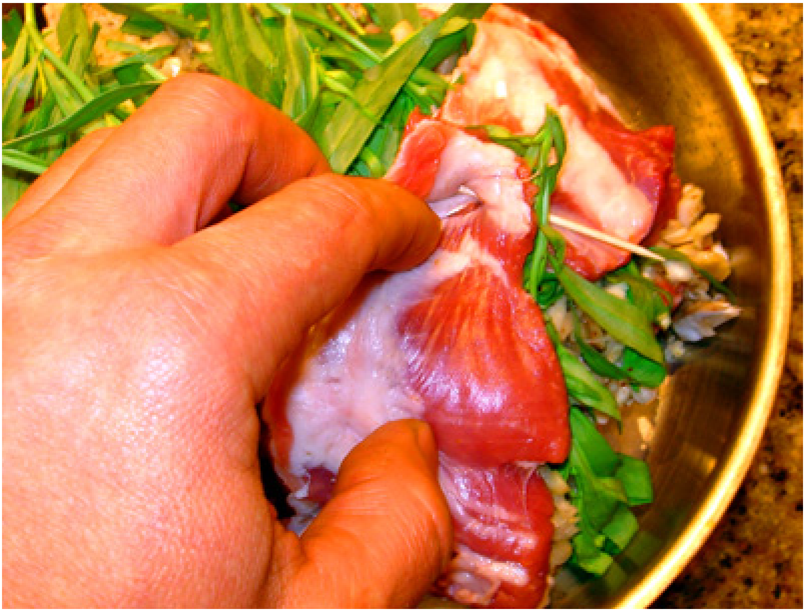
Таким образом, распластанное на манер камбалы плечо сразу укладываем в посуду для запекания (стальную сковороду или противень), чуть подсаливаем мясо и перчим его красным молотым перцем.

Теперь можно заняться изготовлением фарша, для чего сначала мелко рубим головку репчатого лука, затем – граммов 100 грибов вёшенок. Вёшенки можно заменить шампиньонами, но я все же рекомендовал именно вёшенки – из-за их сильного и причудливого аромата, которым впоследствии пропитается мясо.

Нарубленный фарш помещаем в подходящую миску, добавляем яйцо, опять же немного солим и перчим и тщательно размешиваем. Яйцо должно по мере возможности связать фарш, - это во-первых. А во-вторых, когда под воздействием температуры свернувшийся белок неизбежно будет проникать в соус, которым мы начнем поливать мясо, яйцо придаст запекающемуся мясу очень аппетитную «фактуру».

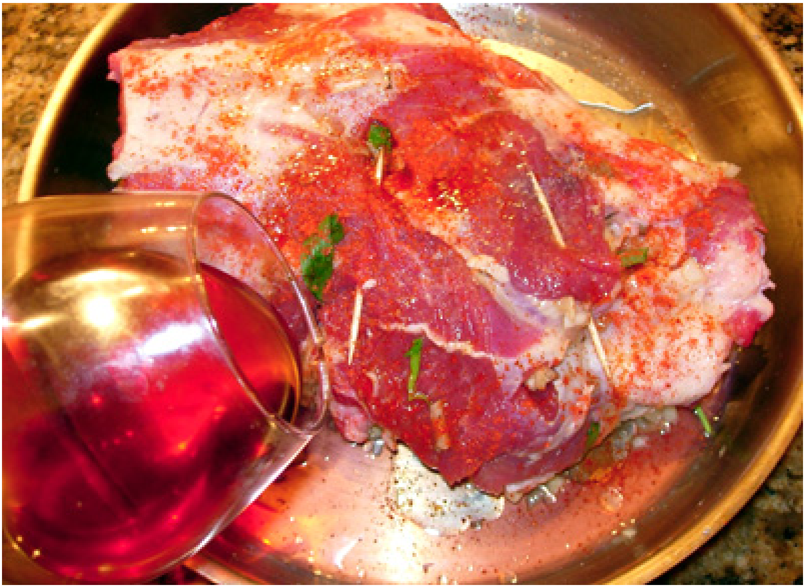
Готовый фарш равномерно распределяем по поверхности соответствующим образом разделанного плеча ягненка и кладем сверху несколько веточек эстрагона (тархуна). Эта трава в сочетании с грибами и мясом придаст блюду необыкновенно пряный и, вместе с тем, «ударный» оттенок.

Теперь предстоит, удерживая фарш, скрепить концы мякоти над фаршем, зафиксировав их деревянными зубочистками или палочками для якитори как со стороны лопаточной кости, так и со стороны кости трубчатой (не переворачивая самого плеча).



Зафиксировав «лицевую» (то есть ту, которую мы разрезали) сторону плеча, аккуратно переворачиваем кусок, заталкиваем в «случайные» разрезы остатки фарша и так же эти разрезы фиксируем зубочистками или палочками.

Таким образом, та сторона плеча, которую мы надрезали, должна сориентирована к донышку сковородки или противня. Теперь можно, чуть подсолив и поперчив «лицевую» сторону плеча, взбрызнуть его 50 граммами растительного масла, влить в посуду граммов 200 любого красного вина…



… и поставить сковороду в разогретую до 180-200 градусов духовку – чуть ниже среднего уровня.

Запекаться плечо при такой температуре будет около часа, причем, каждые 15-20 минут нужно будет не лениться и проливать мясо вытекающим соком, не забывая прихватывать ложкой свернувшийся яичный белок с тем, чтобы он оставался на поверхности мяса. Минут за 10 до окончания запекания, когда мясо примет более или мене золотистый оттенок, его желательно слегка облить пивом, чтобы получить устойчивую и ароматную корочку.

GUINNESS
FOREIGN EXTRA STOUT
17 59
GUINNESS
FOREIGN EXTRA

Готовое плечо (это примерно две порции) выкладываем на сервировочную тарелку, нарезаем вдоль кости на кусочки с фаршем, удаляя одновременно зубочистки, и украшаем веточками свежего эстрагона, пролив само мясо остатками соуса из сковородки. В качестве легкого «гарнира» здесь очень подходят два-три ломтика сыра сулугуни или другого сычужного сыра. Но это, как говорится, уже дело вкуса.

Праздничная баранья лопатка в провансальских травах

Конечно, друзья мои, праздничное блюдо есть праздничное блюдо. И не мне вам говорить, каким вы себе его представляете. Разумеется, необычным, безусловно вкусным, априори красивым. Понятно, что "повседневные" рецепты здесь совершенно не годятся. С другой стороны, не всякий "праздничный" рецепт может оказаться посильным в реализации. Я бы предложил некую золотую серединку, в которой ощущается праздничный дух, присутствует необременительность в приготовлении и поиске необходимых ингредиентов. Речь - о лопатке или задней ноге некрупного домашнего животного вроде барашка или небольшого поросенка. Эти части туши, в зависимости от количества гостей, можно готовить хоть в двух, хоть в четырех экземплярах. Я же взял среднюю баранью лопатку, рассчитанную на три порции. А вы уж сами решите, насколько ее "тиражировать" и "тиражировать" ли вообще. За дело?

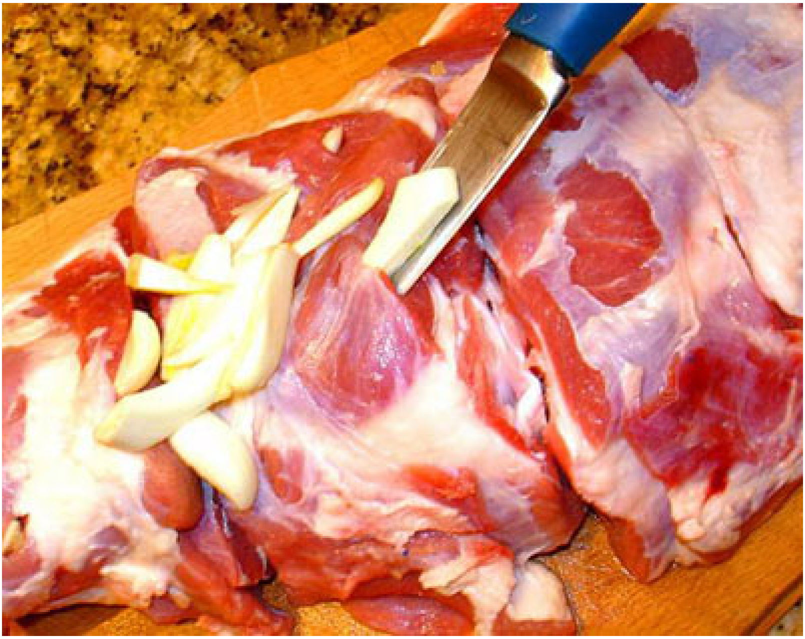
Итак, берем:

1. Собственно, баранью лопатку, слегка порубленную на пять-шесть частей. "Слегка" означает, что кости нужно разрубить, но целостность лопатки сохранить. Так удобнее потом разделывать ее на порции.
2. Набор так называемых "прованских трав", в который входит по столовой ложке сухого розмарина, майорана, орегона и чабреца. В моем случае использован только розмарин и майоран - этого вполне достаточно, учитывая главенствующую роль розмарина. Вы можете поступить по собственному усмотрению.
3. Три-четыре зубка чеснока, разрезанных вдоль на небольшие кусочки.
4. Граммов 100 любого пахучего сыра. В идеале - козьего или овечьего. У меня использован обычный "колбасный", что тоже годится для того, чтобы он отдал запах в мясо.
5. Полотнице пищевой пергаментной бумаги для запекания, в которую можно завернуть лопатку. Это важный для приготовления нашего блюда "инструмент", если мы хотим получить действительно печеное и сочное мясо. Фольга для таких дел не годится.
6. Соль, черный перец по вкусу.

В качестве ингредиентов для гарнира я бы предложил использовать пару головок репчатого лука, пучок кинзы и несколько небольших помидорчиков, типа черри. А также немного картофеля.

Начинаем процесс, разумеется, с самой лопатки. Ополаскиваем ее в холодной воде и срезаем излишки жира и поверхностную пленку.

Затем острым тонким ножом делаем произвольно по всей "лицевой" поверхности лопатки косые прорези и шпигуем лопатку кусочками предварительно нарезанного чеснока.

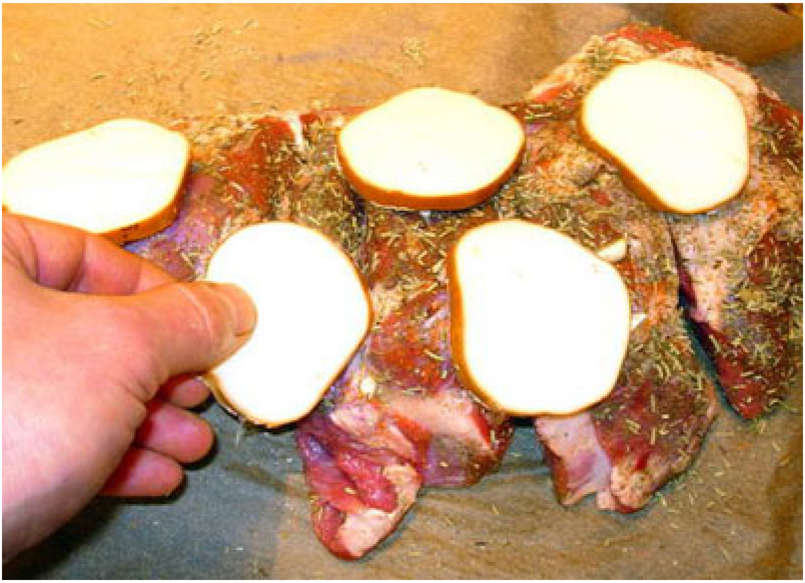


В ступке или другом подходящем "предмете" перемалываем набор сухих провансальских трав, о составе которых сказано выше.

Теперь укладываем лопатку на достаточный по размеру лист пергамента и щедро натираем ее солью и черным перцем с двух сторон. Затем (также с двух сторон) - размолотыми травами.

Поверх лопатки укладываем тонко нарезанные ломтики сыра.

Чем плотнее - тем лучше.



Теперь лопатку нужно завернуть в бумагу таким образом, чтобы верхние концы бумаги были сверху: это поможет удерживать соки и жир от просачивания их в пространство духовки, которую самое время запускать для разогрева до 200 градусов. Завернутую в пергамент лопатку обязательно перевязываем в двух-трех местах хлопчатобумажной нитью, сложенной вдвое или вчетверо.

Кладем завернутую в пергамент лопатку на решетку, поместив ее в духовку, чуть выше среднего уровня. Дно духовки устилаем полотнищем фольги. В случае "протечки" это позволит в дальнейшем сохранить чистоту самой духовки.

Приблизительное время запекания лопатки - два-два с половиной часа. Это же время "распространяется" и на задок, если таковой используется вместо лопатки. Но важно всегда помнить об индивидуальности духовок и в соответствии с этим корректировать и время, и температуру запекания.

Пока лопатка печется, можно не спеша заняться приготовлением гарнира. Сначала нарезаем тонкими кольцами репчатый лук и несколько раз промываем его в миске холодной водой, чтобы сбить горечь и посторонние запахи.

Затем добавляем в промытый лук мелко нарубленную кинзу или любую другую зелень, и помидорчики типа черри. Взбрызгиваем овощи половиной чайной ложки винного уксуса и перчим черным перцем, всё потом тщательно перемешав.

Примерно за полчаса до расчетного времени приготовления лопатки хорошенько промываем несколько картофелин и, не снимая с них "мундира", разрезаем пополам. Каждую половинку слегка подсаливаем и присыпаем остатками провансальских трав.

Сам картофель пристраиваем на решетку к пекущейся лопатке. Рекомендую не увлекаться количеством картофеля; его должно быть немного, поскольку картофель - неважное дополнение к мясу с точки зрения здоровья.

Как только картофель покроется хорошей румяной корочкой, и его, и лопатку можно вынимать из духовки. Лопатку нужно вынимать осторожно, памятуя о том, что внутри пергамента - горячие жир и сок. Пергамент разворачиваем, лопатку с остатками сыра перекладываем на один край блюда, картофель - на другой. Середину блюда украшаем салатом из лука, зелени и целый помидоров. Примерно вот так:

Баранья лопатка с чертовой дюжиной весенних ароматов

Скажу сразу: по процедуре приготовления – это одно из простейших блюд. Однако столь же простейшие ингредиенты к лопатке так великолепно расцвечивают его вкусовую и эстетическую палитру, что блюдо не стыдно подать даже очень взыскательным гостям.

Почему, спросите вы, именно лопатка, а не ножка, допустим, ребрышки или другая часть бараньей туши?

Отвечаю. Во-первых, как установлено уже научно, по процентному соотношению мяса и костей, лопатка в плане количества мяса ножку обгоняет. Во-вторых, мясо на лопатке более нежное, нежели на ножке, как более нагруженной части бараньего тела. В-третьих, по причине «во-вторых», сахаристость лопаточной кости куда как более выигрышная на фоне остальных Баранья лопатка с чертовой дюжиной весенних ароматов мослов. А это – немаловажный фактор, ибо (ВНИМАНИЕ !!!), покупая лопатку мы попросим торговца аккуратно топориком сломать кости (лопаточные, конечно) в ТРЕХ местах – посреди рульки, потом посреди трубчатой кости и сразу за лопаточным суставом.

Это важно сделать для того, чтобы в процессе запекания мы получили

ПЕРВЫЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – растекшегося по мясу мозгового (костного) жирку.

В качестве ингредиентов на единицу лопатки мы берем то, что в последующем нам обеспечит:

ВТОРОЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – 3-4 соленых огурца бочковой засолки.

ТРЕТИЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – граммов триста квашеной капусты, желательно с клюквой

ЧЕТВЕРТЫЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – 3-4 консервированных помидорчика в собственном соку (из жестяной 250-граммовой банки)

ПЯТЫЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – не менее 20 штук черных маслин бес косточки

ШЕСТОЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – 4 средние картофелины

СЕДЬМОЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – 3 средние луковицы

ВОСЬМОЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – пучок базилика (желательно зеленого, но можно и синий)

ДЕВЯТЫЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – пучок кинзы

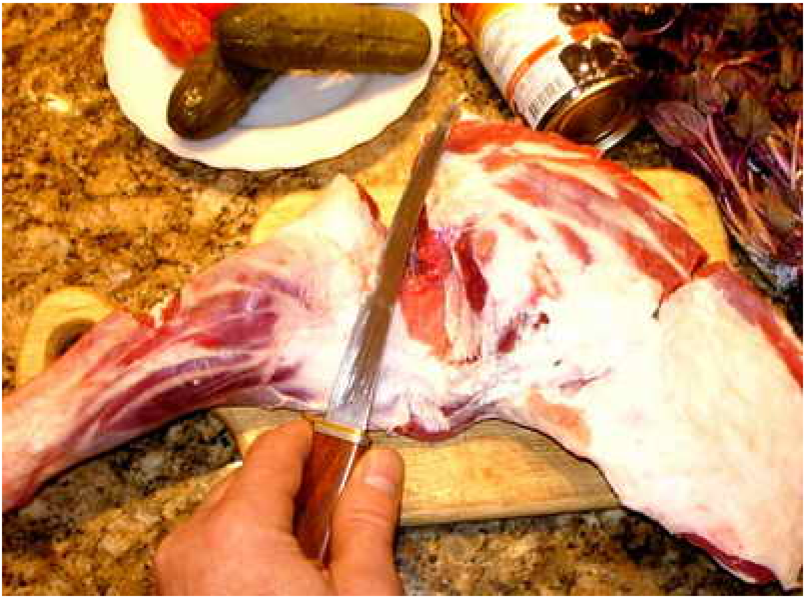
ДЕСЯТЫЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – чайную ложку зиры

ОДИННАДЦАТЫЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – 1 лимон

ДВЕНАДЦАТЫЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – чайную ложку красного жгучего перцу грубого помола

ТРИНАДЦАТЫЙ ВЕСЕННИЙ АРОМАТ – треть стакана любого красного вина

Далее, слегка помыв лопатку, острым ножичком срезаем с нее тонкий слой пленки, стараясь сохранить подпленочный жирок.



Соединяем два полотнища фольги, чтобы она была широкой, расстилаем ее на противне, памятуя о том, что свободными краями мы должны закрыть лопатку с ингредиентами и ту часть фольги, что лежит в противне, смазываем тонким слоем растительного масла.

Кладем на фольгу лопатку, да так, чтобы она лежала эстетично, и слегка подсаливаем ее двумя небольшими щепотками соли, не особо заботясь о равномерности подсаливания. Потом перчим указанным количеством красного перца и посыпаем зирой. Оставляем лопатку отдыхать и идем готовить другие ингредиенты.

Огурцы режем широкими кольцами под небольшим углом. Помидоры распарываем пополам. Каждую луковицу (очистив, конечно) разрезаем на 4 части вдоль, оставляя хвостик. Картофель (тоже очищенный) разрезаем на четыре части вдоль каждый клубень. Лимон нарезаем тонкими кольцами. Рубим мелко кинзу. У базилика удаляем только корневую часть, не забыв хорошо промыть пучок.

Квашенную капусту, если волокна слишком длинные, слегка подрезаем. Возвращаемся с подготовленным набором ингредиентов к лопатке.

Раскладываем поверх лопатки кружочки лимона, мелко нарезанную кинзу и квашеную капусту. По бокам, как нам нравится, кладем вперемешку огурцы, помидоры, лук, картофель и маслины. Сверху прикрываем их равномерно веточками базилика и выливаем означенную треть стакана красного вина. В итоге полуфабрикат должен получит примерно такой вид.

Далее скрепляем концы фольги так, чтобы полуфабрикат был тщательно замурован, как указано на снимке.

И только после этого идем разогревать духовку, добившись, чтобы в ней было не менее 250 градусов.

Добившись указанной температуры, минимум на 30-40 минут помещаем противень с лопаткой на средний уровень духовки, снизив через 20 минут температуру до 200 градусов.

Через 40 минут вынимаем из духовки противень, осторожно раскрываем фольгу, сгребаем ингредиенты, лежащие на лопатке в сторону других ингредиентов и вновь ставим противень в духовку минут на 10, добиваясь, чтобы лопатка зарумянилась

Готовую лопатку осторожно укладываем на большое блюдо, окружаем ее запеченными ингредиентами, очень стараясь не превращать их в кашу, поливаем оставшимся соком и жирком, и несем на стол.

Выглядеть эта вкуснятина должна примерно так:

Ребра барашка в собственном соку, накрытые лавашем

Это замечательное, как внешне, так и по вкусу блюдо вы вряд ли найдете в кулинарных книгах. Готовится оно просто, но вместе с тем его не стыдно поставить в качестве основного блюда на праздничный стол.

Итак, для приготовления этого по сути духовочного жаркого нам понадобится:

1.Полтора килограмма бараньих ребрышек, среди которых должна быть и корейка

2. Две головки репчатого лука.

3.Три лимона

4. Два пучка базилика или кинзы

5. Лист армянского лаваша.

6. Пищевая фольга.

7.Столовая ложка соевого соуса (или две-три щепотки соли) и черный перец по вкусу.

На духовочный противень щедро расстилаем фольгу, предварительно соединив два полотнища по краям так, чтобы оно было широким.

Кладем слой ребрышек и корейки, которая нарублена плоскими кусками. Засыпаем кольцами лука и лимона, нарубленным базиликом или кинзой, перчим и взбрызгиваем столовой ложкой соевого соуса.

Поверх укладываем второй слой ребрышек (корейки) и аналогично предыдущему слою засыпаем этот слой рубленой травой, кольцами лимона, лука, приправляя перцем и соевым соусом.

Если ребрышки остались, сооружаем, соответственно, третий слой, не забыв об овощах и специях. Сверху выливаем на ребра полстакана сухого красного вина и расстилаем по поверхности лист лаваша так, чтобы его концы были заткнуты под нижний слой ребрышек.

Наконец, все это сооружение наглухо закрываем фольгой, стараясь, чтобы не оставалось отверстий или прорех. Разогреваем духовку до 200 градусов, вставляем в нее противень с ребрами (примерно посредине между верхом и низом духовки) и выпекаем не менее часа.

На стол это кушанье подается в большом блюде, горкой, вместе образовавшимся соком. Поверх него сыпется свежая зелень и укладывается распаренный лаваш.

Дамлама

Сегодня, не вдаваясь в прочие рецепты приготовления этого блюда, я предложу его версию, полную, на первый взгляд, всевозможных сложностей. Но прочитав его и применив на практике, вы поймете, что все гениальное – действительно просто.

Речь идет о таком распространенном в Средней Азии блюде, как дамлама, что в свободном переводе означает "мясо и овощи в собственном соку, приготовленные практически на пару".

На 4-5 порций нам понадобится:

1. килограмм баранины с мякотью и косточками
2. 100 граммов бараньего сала.
3. Шесть головок лука.
4. Пять средних морковок
5. Три сладких (болгарских) перца
6. Три средних баклажана
7. Три головки чеснока
8. Килограмм спелых помидоров,
9. Килограмм картофеля
10. Небольшой кочан капусты
11. Три пучка кинзы или пучок розмарина
12. 50 граммов сливочного масла
13. Соль перец по вкусу.

Из посуды лучше использовать котелок с крышкой, либо стальную кастрюлю емкостью не менее 5 литров.

Сначала режем тонка сало и устилаем им дно котелка (кастрюли). Поверх сала кладем слой нарезанного как для гуляша мяса и косточки. Чуть подсаливаем. Поверх мяса укладываем слой нарезанного кольцами лука, патом – слой нарезанной кружочками моркови.

С чеснока, не разрушая головок, отрезаем корневую часть, снимаем шелуху с зубцов и ставим чеснок на морковь. Еще немного солим и перчим и кладем сверху слой нарезанного кружочками болгарского перца. На перец – слой нарезанного кружками баклажанов (не забыв очистить шкурку), на баклажаны – порезанные кружками помидоры. Вновь подсаливаем и перчим.

Из кочана капусты вырезаем кочерыжку и режем кочан на 8-10 долек, чтобы он был похож на разобранный мандарин. Каждую дольку смазываем тонким слоим сливочного масла с двух сторон, где срез, и укладываем поверх помидоров.

Чистим картофель, разрезаем каждый клубень на четыре части, кладем поверх капусты, еще раз подсаливаем и перчим.

Зелень разбираем на веточки, отрезаем корешки, хорошенько промываем и раскладываем поверх картошки.

Закрываем плотно кастрюлю крышкой, сверху ставим груз, чтоб крышку не сдвинуло давлением пара. Ставим кастрюлю на плиту и включаем очень слабенький огонь. Ничего больше не трогаем в течении 1 часа 20 минут.

Готовое блюдо выкладываем на большую сервировочную тарелку так, чтобы сверху были косточки и головки чеснока, по периферии – картошка и вилки капусты. Излишки сока (соуса) сливаем в отдельные пиалы для каждого гостя.

Как вы поняли, ни воды, ни масла в дамламу не добавляется. Блюдо готовится исключительно в собственном соку, чему особенно способствуют помидоры.

Спагетти под нутовым соусом

Где-то я прочел, что примерно на две сотни самой разнообразной итальянской пасты приходится около 10 тысяч рецептов соусов! Да уж, паста и соус - вещи неразделимые, хотя соус без пасты вполне себе можно представить, чего не скажешь о пасте без соуса... Возможно, отсюда - просто оглушительное количество этих соусов, призванных... правильно: призванных в тех или иных ипостасях, в том или ином виде обогащать вкус спагетти и фузилли, ригатоне и вермичели, феттучини и орикьетте, тальерини и лумаконе. Думаю, ничего страшного не произойдет, если существующие 10 тысяч рецептов соуса к пасте мы обогатим еще одним, соблюдая при этом основные принципы приготовления итальянских соусов. Не без своих, конечно же нюансов, а вернее - дополнений. Это, уверяю, несложно, но очень вкусно. Давайте посмотрим, почему.

Для трех порций спагетти возьмем:

1. Собственно, сами спагетти - половину стандартной 500-граммовой пачки. Как уже не раз здесь писАлось, лучше брать пасту итальянского производства.
2. Граммов 300 мякоти мяса - баранины, свинины или телятины.
3. 4-5 средних свежих помидоров.
4.Одну среднюю головку лука.
5. 3-4 зубчика чеснока.
6. Пол пучка свежего базилика.
7. Две столовые ложки сухого нута.
8. Две щепотки сахарного песка.
9. 5-6 столовых ложек оливкового масла.
10. Немного соли, немного свежемолотого черного перца, немного семян кориандра.
11. Полстакана сухого красного вина.
12. Две столовые ложки томатной пасты.

Для начала у помидоров снимем шкурку, ошпарив плоды кипятком, удалим жесткую сердцевину (желающие могут удалить и семена), вольем в ковш немного оливкового масла и поставим ковш с помещенными в него помидорами на умеренный огонь. Из помидоров нам надобно будет сделать пюре.

Пока помидоры размягчаются, нарежем очень мелко граммов триста мякоти - бяранины, свинины или телятины. Оооочень мелко. Заодно мелко покрошим три-четыре зубчика чеснока и головку лука.

Ну вот, помидоры размякли, их можно растолочь и добавить к ним две ложки томатной пасты. Все же помидоры пока не те, чтобы сделать из них яркий и насыщенный соус.

Перемешаем, всыпаем щепотку сахарного песка и полгорсточки мелко нарубленного базилика.

Пока помидорный соус доходит на медленном огне, сильно разогреваем в глубокой сковороде или стальной кастрюле три-четыре ложки оливкого масла и добавляем в него сначала мясо

Слегка его обжариваем и добавляем мелко рубленные лук и чеснок.

Теперь под сковородой у нас умеренная температура. Сильно обжаривать лук и чеснок не следует - только слегка, пока лук не станет прозрачным. Вот теперь в сковороду можно влить пюре из помидоров, перемешать и добавить примерно полстакана красного вина. Чуть посолить, поперчить грубо смолотым черным перцем и добавить (по желанию) щепоть растертых зерен кориандра.

У нас есть 15-20 минут, в течение которого мясо и овощи должны потушиться в помидорном пюре и вине. Мы же тем временем поставим отвариваться полпачки спагетти. Надеюсь, вы знаете, что для указанного количества спагетти понадобится не менее 5 литров кипящей подсоленной воды. Пока спагетти варятся (при постоянном помешивании и контроле за их жесткостью), в кофемолке смалываем примерно две столовые ложки сухого нута - до состояния муки.

Мысль использовать нутовую муку возникла из необходимости как-то сбалансировать и смягчить кисловатый соус, в котором, напомню, участвуют помидоры, томатная паста и толика красного вина. С другой стороны, нутовая мука, в отличие, скажем от пшеничной или картофельной, обладает тонким бобовым ароматом, своеобразным, но приятным, однозначно улучшающим вкус практически любого блюда.

Итак, размолов нут, разводим нутовую муку примерно в половине стакана теплой воды.

Как только соус потушится в течение 15-20 минут, вольем в него разведенную нутовую муку, перемешаем, дадим соусу вскипеть вновь, скорректируем его на соль и снимем сковородус плиты.

Полагаю, за это время мы не забыли о спагетти. Готовые спагетти должны быть жестковатыми на "укус". Откидываем их на дуршлаг, даем стечь воде и ненадолго отправляем вновь в кастрюлю, чтобы взбрызнуть оливковым маслом и перемешать. После этого спагетти можно соединить с соусом.

Тщательно перемешать и подать на стол, не забыв добавить в каждую порцию тертый или сухой пармезан. Вот так:

Краткая инструкция для Шушпанчика о том, как делать чебуреки

Есть в сети такой человек под никнеймом Шушпанчик, который долгое время спрашивал меня, как делать чебуреки. Я некоторое время отмахивался от него, полагая, что он шутит. Наконец, удостоверившись, что он и вправду шутит, составил для него инструкцию по приготовлению чебуреков. Однако все, что вы прочтете ниже – вовсе не шутка. Я делаю чебуреки именно так, а с едой, честно говоря, никогда не шучу. И вам не советую.

Итак, Шушпанчик, будь внимателен, чтобы часом вместо чебуреков у тебя не получилась ерунда, и сразу же запомни следующую важную вещь, о которой тебе не скажут ни в одной кулинарной книге. Неотъемлемый ингредиент чебурека – тесто – нужно правильно приготовить.

Берешь:

1. Два стакана просеянной пшеничной муки высшего сорта.
2. Два куриных яйца, предварительно взбитых в отдельной плошке.
3. Полчайные ложки соли.
4. Примерно стакан воды, чтобы ее понемногу добавлять в муку с яйцом, дабы получилось относительно крутое тесто.

Хитрость однако заключается не в том, что ты, смешав указанные продукты, сразу получишь чебуречное тесто. Нет. Последующая пышность и аромат теста зависит от того, как ты его станешь уминать (пальчиками, конечно).

Чтобы ты понял, об чем я веду речь, приведу тебе такой случай из собственной практики. Однажды будучи в командировке в Азии, я смотрел, как местные мастера пекут лепешки в хлебной печи. Вроде ничего особенного. Пекарь берет заготовку теста в виде шарика величиной с кулак, быстрыми движениями пальцев формирует из заготовки лепешку, отправляет ее на стенку дровяной печи и через 10 минут вынимает вкусный, сдобный и пышный хлеб.

Помню, я попросил у пекаря заготовку, чтобы самому слепить лепешку. Стукнул по ней сверху кулаком, расплющил двумя-тремя ударами и, после непродолжительной возни, что-то похожее на лепешку изготовил. Каково было мое удивление, когда пекарь извлек из печи мое «изделие»! По форме это, быть может, лепешку и напоминало, а вот по вкусу и мягкости – скорее кусок фанеры с рекламного щита Макдоналдса.

Поэтому запомни: тесто, прежде чем его считать готовым, нужно помять, как ... женщину. Сначала - нижней частью ладони, вкруговую, представляя, что это женские бедра. Потом во всю ширину ладони, стараясь передать тесту свой внутренний жар и страсть. Патом – нежно поглаживая, как это ты делаешь, проходя по эрогенным зонам. И, наконец, работать с тестом только пальчиками, слегка его барабаня и проводя по нему этими пальчиками так, как ты ими проводишь... ну, в общем ты меня понимаешь. На всё про всё у тебя должно уйти не менее 20 минут. Только после этого, насыпав на стол муки и взяв скалку, ты равномерно раскатываешь тесто в разные стороны, чтобы у тебя получился лист не толще двух-трех миллиметров.

Делать чебуреки большими не стОит, поэтому далее ты берешь чайное блюдечко с загнутыми вверх краями, смазываешь края водой и, плотно приложив к листу теста, выдавливаешь из него кругИ для будущих чебуреков, складывая их по отдельности на присыпанную мукой поверхность. К этому времени у тебя должен быть готов фарш, состоящий:

1. Либо из 0,5 кг готового свиного или бараньего фарша, который надобно еще раз провертеть в мясорубке. Либо - сделанный фарш из мяса означенных животных самостоятельно, учитывая, что мясо должно быть жирным.
2. Из двух мелко нарубленных луковиц.
3. Одного мелко нарубленного пучка кинзы.
4. 50 граммов сливочного масла, предварительно распущенного и влитого в фарш.
5. Щепотки зиры, щепотки черного молотого перца и соли по вкусу (совсем немного).

Фарш надобно хорошенько перемешать и затем выложить его по одной столовой ложке на нарезанные кружочки теста так, чтобы фарш лежал только на половине кружочка. Второй половиной кружочка этот фарш накрывается, чебуреку придается плоская форма, тесто по краям слепляется. Специальной фигурной машинки, слепляющей края, у тебя, конечно, нет, да и вряд ли ты с ней правильно сможешь управиться. Поэтому соединяй края так: прищепи их пальцами на манер пельменей, следя, чтобы в защипы не попал фарш (иначе не склеишь). Затем, загнув защипы, придай соединению эстетичный вид, как у вареника ручной работы. Можешь в качестве варианта попробовать соединить края, прокатывая их бортиком того же блюдечка, смоченного водой. Правда, «шов» получится не очень надежным.

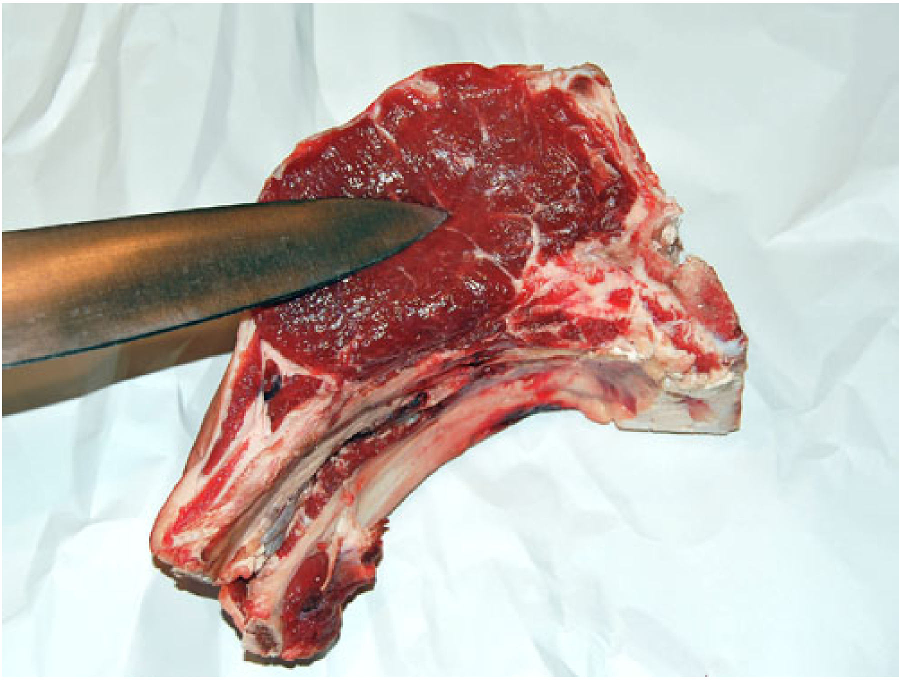
Жарь чебуреки в сковороде, на которой предварительно разогрето не менее 150 граммов растительного масла. Не спеши переворачивать: тесто должно обжариться до прочного золотистого цвета. Готовые чебуреки выкладывай на бумажную салфетку, чтобы салфетка впитала излишки масла.

Из указанного количества продуктов у тебя должно получиться не менее десятка чебуреков.

Блюда из говядины

Бифштекс без крови

Никогда не думал, что «бифштекс с кровью» приготовить гораздо проще, чем «без крови». Вопрос: «А зачем готовить бифштекс «без крови?», кажется уже риторическим, из серии «кому поп, кому попадья, а кому попова дочка». Короче говоря, методом проб и ошибок, удалось нащупать как раз тот вариант бифштекса «без крови», который нивелирует распространенные для таких бифштексов недостатки – некоторую их «зарезиненность» и суховатость.Разумеется, любой бифштекс начинается с мяса. Да, конечно, мраморная говядина, специально откормленные бычки специальных пород и тд и тп – это всё бесспорно и не подлежит сомнению, если имеются четко поставленные цели, а также время, желание и деньги заниматься поисками. Если проще, то для любого, хоть «с кровью», хоть без нее бифштекса подходит вот такая, практически беспроигрышная и имеющаяся на любом рынке говяжья «запчасть».



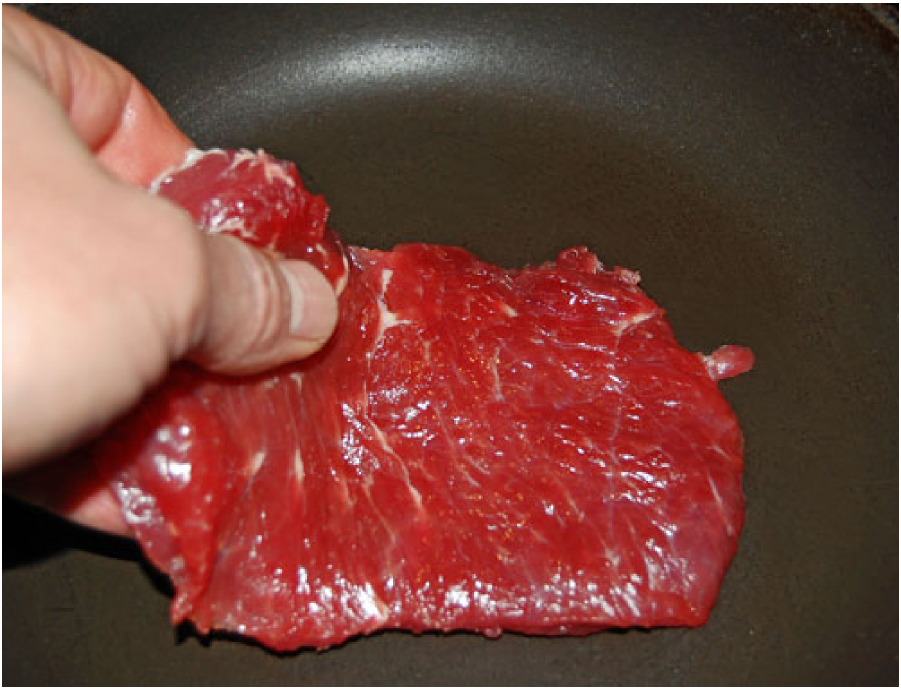
Это так называемый тонкий край говядины или, если термины, применительные к говядине, перевести на термины для баранины и свинины, - попросту корейка. Середина этого тонкого края (куда я ткнул острием ножа) и есть нежнейшее мясо, годное для бифштексов. Я вырезаю мякоть из тонкого края и нарезаю поперек волокон на несколько кусков, примерно в толщину ребра ладони и даже толще.

Затем тщательно удаляю обволакивающие эту мышцу пленки – это обязательно. Затем обмакиваю каждый ломоть в холодную воду и на каждую сторону каждого ломтя добавляю буквально по капле оливкового масла.

Эта вот процедура произрастает из упомянутого ранее метода проб и ошибок. Если мясо не обмакнуть в воду, то при том методе его жарки, который я опишу ниже, оно получается суховатым (на мой вкус). А вот с каплей оливкового масла, которую следует рассредоточить по всей поверхности мяса, бифштекс получается гораздо вкуснее, чем без оной.

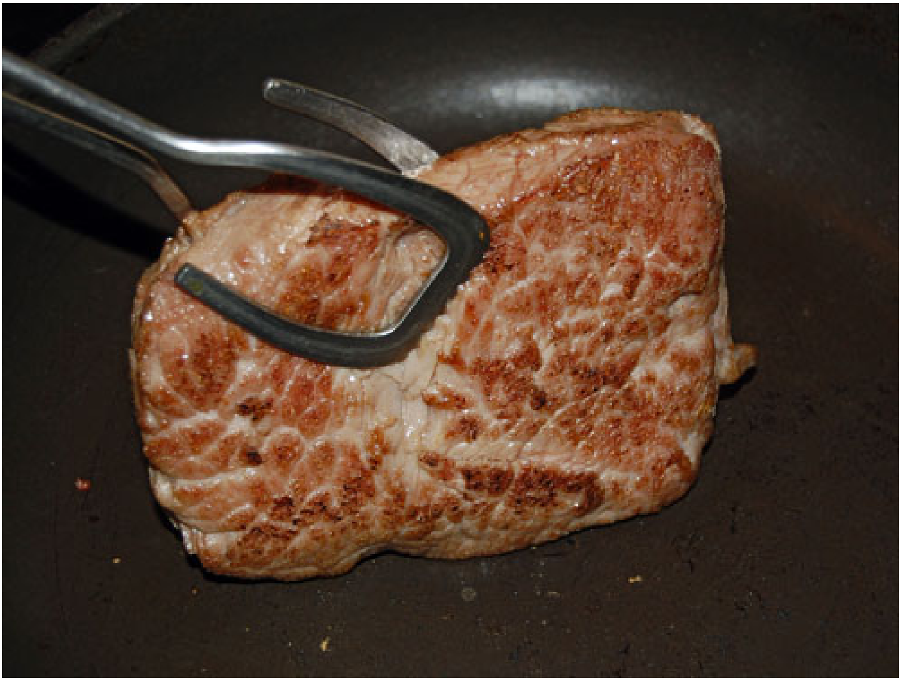
Далее следует, собственно, обжарка. Говорят, что бифштексы, особенно готовящиеся «сухим» способом, то есть без масла, лучше делать на чугунной сковороде. Не стану спорить: для «бифштекса с кровью» это подходящая посуда. А вот для «без крови» на каком-то этапе требуется относительно оперативное снижение температуры сковороды, чтобы бифштекс не подгорел. Чугун, понятное дело, сразу на снижение температуры не среагирует, а обычная, с антипригарным покрытием, вполне. Я ее для таких дел и использую.

Подготовленный кусок бифштекса укладывается на очень хорошо разогретую (но без фанатизма) и абсолютно сухую сковороду.



Через полминуты кусок следует перевернуть, пользуясь щипцами или двумя лопатками, чтобы не проткнуть мясо.

Еще через полминуты, удерживая кусок теми же щипцами, буквально прижечь все его торцевые стороны по окружности – секунд на 10-15 каждую.



Повторить процедуру раза три: полминуты – одна сторона, полминуты – другая (торцы уже можно не «прижигать», они запечатаны). Затем снизить температуру под сковородкой до минимальных значений, допекая каждую сторону бифштекса минуты по 2-3. Готовый бифштекс, который снаружи будет выглядеть совершенно сухим, выкладывается на теплую тарелку и накрывается фольгой – через минуту-другую он буквально «вспотеет».

За те несколько минут, пока бифштекс "дозревает", можно в той же сковороде разогреть пару ложек оливкового масла, распустить в нем небольшой кусочек масла сливочного и слегка обжарить мелкие помидоры, вроде черри. Удобнее это делать, если черрри насадить на шпажки. В процессе обжарки черри нежно посолить буквально щепоткой соли и приправить двумя - тремя щепотками сахарного песка.

Минуты через три фольгу с бифштексов можно снять, а бифштексы посолить и приправить свежемолотым черным перцем по вкусу.

Как пожарить не самое лучшее для жарки мясо

Всё же на рынках не стОит быть излишне доверчивым. Беседуешь, допустим, с каким-нибудь торговцем, заодно заказывая то да сё: кило помидоров, кило моркови, кило винограда…Торговец, поддерживая беседу, покрикивает время от времени в глубь павильона: «Взвесь кило помидоров, кило моркови».

Услужливый помощник все упаковывает в пакеты, увязывает бережно, и думаешь: как высоко организован нынче сервис! И только дома обнаруживаешь. что помидоры - с гнильцой, морковь – кормовая, виноград помятый… Да, в другой раз встретишь этого самого торговца и пройдешь мимо, никак не реагируя на его недоуменное: «Слушай, дорогой, почему у меня не покупаешь?». Человек, разок сыгравший на твоем доверии, больше для тебя не существует. И вот ведь беда: на доверии может сыграть любой, если пренебрегаешь элементарным: доверяй, но проверяй.

Это я к тому, что намедни зашел в мясной павильон, где было выложено парное мясо от «производителей Курской области». За стеклянной витриной холодильника красовались замечательные отрубы – на любой вкус и «цвет» с соответствующими надписями и ценниками. Мне приглянулся говяжий краешек (это довольно мягкое мясо с реберной части), который, однако, в силу организации торговли, нельзя было рассмотреть получше и, тем более потрогать. Розовощекая барышня, получив с меня деньги, уложила приглянувшийся мне краешек в пакет, увязав его таким же образом, как тот помощник теперь несуществующего для меня торговца. И только приехав на дачу и рассмотрев получше кусок я понял, чтовновь стал жертвой доверчивости со своей стороны и элементарной пересортицы со стороны плутоватой барышни. Ибо край оказался не краем, а в лучшем случае подбедерком – мясом совсем иного сорта, практически не пригодным для жарки, допустим, стейка, что изначально планировалось. Но выход из положения был найден. И блюдо, которое я приготовил из этого мяса, рекомендую сделать и вам – на тот случай, если вы купили говядину и не уверены, что ее можно поджарить, да так, чтобы она была и сочной, и нежной.

Итак, со «своим» подбедерком я поступил следующим образом: максимально очистил кусок от сухожилий и пленок. Затем нарезал кусочками поменьше – со спичечный коробок.

Затем, отбил мясо с двух сторон кухонным молоточком.

Далее каждый отбитый кусочек просто смял в комок, как бумагу…

…уложил в подходящую миску, добавил щепотку соли, щупотку черного молотого перца, щепотку молотого кориандра и натер две средние головки лука. Хорошенько комочки перемешал и отставил в сторону минут на 20.

В глубокую сковороду влил побольше масла – столько, чтобы оно покрывало мясные комочки примерно наполовину. Масло разогрел, но не сильно – иначе тертый лук на мясных комочках, попавший в масло (а он обязательно попадет) неизбежно начнет гореть. Мясо обжарил с двух сторон (примерно по три-четыре минуты на сторону) в несколько приемов до румяной корочки.

Почему я обжарил его именно в виде комочков, думаю, друзья мои, вы поняли. Во-первых, не самое лучшее с точки зрения «мягкости» мясо так быстрее «доходит» - за счет ударных температур, возникающих внутри самого комочка. Во-вторых, внешняя обжарка на совесть отбитого куска, позволяет ему оставаться сочным. Главное, друзья мои, не следует форсировать этот процесс за счет увеличения температуры под посудой. Дело не только в быстро обгорающих кусочках лука, о чем я уже говорил, но и в том, что в этом масле, обогащенном ароматами маринада и собственно мяса очень неплохо получается поджарка из овощей, которой можно сопроводить блюдо в качестве гарнира.

Для этой поджарки можно взять три луковицы, разрезанные на четыре части, сладкий (болгарский) перец крупными кусочками и пару-тройку помидоров, нарезанных большими ломтями.

Сначала быстро обжариваются кусочки лука и болгарского перца – не более пяти-семи минут. Затем добавляются помидоры, пара щепоток соли, пара щепоток сахарного песка и чуток молотого черного перца.

Овощи обжаривать следует до тех пор, пока не образуется соус (благодаря помидорам). На этом можно закончить, чтобы сохранить и лук, и болгарский перец полусырыми и хрустящими. Вот, собственно, и всё. Остается только на порционной тарелке соединить готовые мясо и овощи

Мясо в восточном стиле с лотком из ананасового риса

Нет все же простая еда - есть простая еда. Она не придает необходимого человеку жизненного тонуса, что непременно потом сказывается и на цвете лица, и на наполненности мышц необходимой энергией, и на просветленности мыслей. Однако возиться с готовкой тоже нет никакого желания. И тут невольно задумываешься о той золотой серединке, которая, с одной стороны, не делала б тебя кухонным ишаком, но с другой - давала шанс не быть ишаком по жизни.

Такая середина есть! Причем, простая, как носок ботинка. А именно: готовить поднимающую тонус еду не в тот же день, когда вы собрались ее готовить. Сделал пару-тройку подготовительных операций, а назавтра приготовил всё за 25 минут (разок можно и не поужинать).

Вот, допустим, вы разжились полукилограммовым куском говяжьей мякоти, сполоснутой в холодной воде и очищенной от пленок.

Банально, думаю, просто жарить или варить этот кусок. Поэтому добавляем к нему:

1. Один спелый средний ананас
2. Стакан риса.

3.По стручку красного и зеленого жгучего перца.

4.Чайную ложку сахара

5.Пять-шесть ложек темного (обязательно!) соевого соуса

6.Пять-шесть ложек любого белого вина

7.Четыре зубца чеснока…

И начинаем подготовку к приготовлению такого замечательного блюда, название которого я указал в заголовке рецепта.

Режем говяжью мякоть на тонкие (не толще 5 мм) куски.

Укладываем нарезанное мясо в миску, добавляем чайную ложку сахара, четыре столовые ложки любого белого вина, четыре столовые ложки темного соевого соуса и мелко порубленные зубчики чеснока (тоже четыре).

Перемешиваем хорошенько, накрываем крышкой и убираем в холодильник до следующего вечера. Чтобы назавтра поменьше возиться, отвариваем стакан риса, промываем его в холодной воде, ссыпаем в плошку и также отправляем в холодильник.

Следующим вечером нас ожидает довольно скоростная работа, поскольку мы планировали уложиться с ужином в 20-25 минут. Поэтому перво-наперво разрезаем заготовленный ананас пополам вдоль и, держа нож под небольшим углом, вырезаем ананасную мякоть, чтобы сделать из ананаса лотки.

Каждую половинку вырезанной мякоти крошим в мелкие кубики и сохраняем покуда на отдельной тарелке. В хорошо разогретую сковороду льем не больше ложки растительного масла, берем накануне замаринованное мясо и (ВНИМАНИЕ!), достав сначала нижние куски, где сосредоточен маринад, укладываем их плашмя по всей поверхности сковороды в один слой, не забыв очистить от кусочков чеснока. Огонь должен быть значительно выше умеренного! Еще раз ВНИМАНИЕ! Мясо будет фактически обжариваться в маринаде, не более 2 минут на сторону. Окончательное выпаривание маринада и характерное потемнение мяса будет означать, что оно готово.

Мясо обжариваем партиями, в три приема, затрачивая на каждый прием не более 3-4 минут, не доливая масла и сразу укладывая готовое мясо на сервировочную тарелку. Как только все мясо обжарится, добавляем в ту же сковороду половину нарубленной мякоти ананаса, две ложки белого вина, интенсивно перемешиваем…

…и ровно через две минуты обливаем полученной смесью поджаренное мясо.

Быстро греем сковородуу опять, кладем ложку растительного масла, оставшуюся часть ананасной мякоти и накануне сваренный рис, влив в него две ложки соевого соуса.

В течении 2-3 минут, помешивая, тушим рис до полного согревания и выкладываем его (с горочкой) в приготовленные из ананаса лотки.

Посыпаем лотки с рисом кольцами зеленого и красного жгучего перца и подаем с теплым мясом на стол.

Телятина в винно-луковом соусе

В книге Карима Махмудова "Пловы на любой вкус" есть такая фраза: "Мясо, обжаренное большим куском, в плове особенно вкусно". И это - чистая правда, которая все же требует некоторого уточнения. Мясо таковым, то есть, «особенно вкусным», становится не только в результате обжарки, но и в результате последующего тушения в зирваке - соусе, который, собственно, и является "кровеносной системой" плова. Как, не сваливаясь в заковыристую технологию этого замечательного блюда просто приготовить «особенно вкусное мясо», отдающее, духом зирвака? Конечно, найдется немало способов его приготовления, которые уже или могут быть вам известны. А я решил "сходить" по более простому пути - взять и сложить в один флакон некоторые технологические приемы разных кухонь. Но так сложить, чтобы блюдо не выглядело композицией хоть и хороших, но не стыкующихся друг с другом фрагментов. И получилось неплохо, даже очень неплохо. Хотите попробовать?

Тогда на три-четыре порции блюда совету взять:

1. Примерно килограмм телячьей мякоти (или мякоти молодой говядины).
2. Три-четыре средние луковицы.
3. Одну среднюю морковь.
4. Два спелых (грунтовых) помидора.
5. 200 граммов любого сухого красного вина.
6. 150-200 граммов растительного масла.
7. Пучок зелени - петрушки или кинзы или любой другой понравившейся.
8. Четыре чайные ложки крахмала.
9. Соль, черный молотый перец по вкусу.

Итак, мясо очистим от пленок и порежем крупными кусками, шириной с пол ладони и потолще. Это, кстати, даст еще и возможность дополнительно очистить мясо от пленок и жил.

В большой сковороде разогреем растительное масло - его должно быть много, граммов 150-200 как при жарке методом *пряжения*. Добавим в разогретое масло две-три щепотки соли и немного свежемолотого черного перца. ***Обращаю ваше внимание на то, что более солить и перчить мы это блюдо не будем.***

Уложим в разогретое масло куски мяса и обжарим их со всех сторон, слегка зарумянив. То есть примерно так, как мы это сделали бы на начальном этапе приготовления плова - такого его варианта (свадебного, например), когда вместо косточек обжаривают крупные куски мяса.

Обжаренное мясо вынем шумовкой на отдельную тарелку, устланную салфетками, чтобы они впитали лишнее масло. В то же масло, в котором жарилось мясо, положим нарезанный кольцами лук и хорошо его зарумяним - точно также, как это делается в плове. Если у нас возникнет вопрос, почему мы не стали обжаривать лук с мясом, мы тут же на него ответим так: "Потому что мы готовим не плов, а пользуемся только некоторыми приемами плововарения и в данном случае нам не нужно смешивать лук с мясом, поскольку в последующем мы воспользуемся приемом, который к плововарению не имеет никакого отношения и используется, скажем так, в других кухнях".

Затем на обжаренный лук положим морковь и обжарим ее с луком до легкого румянца, но не более 7-10 минут, не злоупотребляя температурой под сковородой, чтобы не сжечь лук.

Итак, с пловной технологией покончено. Обжаренные лук и морковь с помощью шумовки достанем из сковороды, стараясь захватывать с овощами минимум масла, и уложим овощами донышко стальной или любой другой кастрюли. Что-либо жарить далее мы не будем, а создадим для мяса что-то вроде овощной подушки.

Добавим к луку и моркови нарезанные кружочками помидоры. Желающие могут предварительно снять с помидоров шкурку, обдав их перед нарезкой кипятком.

На овощи уложим загодя обжаренное мясо и добавим рубленой зелени на выбор - кинзы, укропа, петрушки, базилики или даже розмарина.

Ну а теперь, скажем так, от традиций азиатской кухни развернемся к традициям западно-европейской, в которых тушение мяса в красном вине - скорее правило, нежели исключение. И - вольем в кастрюлю примерно стакан сухого красного вина.

Доведем красное вино до кипения и добавим немного кипятка - столько, чтобы лежащее на поверхности мясо чуть-чуть оказалось притопленным в соусе. Затем закроем кастрюлю плотно крышкой и оставим мясо тушиться минут на сорок при очень слабом кипении.

По прошествии 40 минут вновь вспомним технологические традиции скорее юго-восточно-азиатской, нежели европейской кухни. Тщательно разведем в стакане холодной воды четыре чайные ложки картофельного крахмала, вольем раствор тонкой струйкой в кастрюлю и, помешивая соус с мясом, дождемся, пока соус не станет загустевать. При умеренном кипении это произойдет в течении 5-7 минут.

Вот, собственно, и всё в нашем с вами способе приготовления мяса, "особо вкусного". А почему бы ему не быть таковым, если нам удалось, не мудрствуя лукаво, просто "подружить" не самые худшие способы приготовления мяса и соуса, практикуемые в разных кухнях.

Говядина с ананасом "наоборот"

В молниеносно (или, скажем так, быстро, в течение 15-20 минут) приготовляемых горячих блюдах есть, вопреки кажущимся сомнениям, своя прелесть. Главное, чтобы основной компонент этого блюда был "окружен" контрастами - не только визуальными, что само собой разумеется, не только вкусовыми, что даже не обсуждается, но и, так сказать, сенсорными. То, что не должно хрустеть на зубах, должно захрустеть и наоборот. С этой точки зрения очень интересен довольно расхожий рецепт - кусочки говядины, обжаренные с овощами и ананасом. Однако мы с вами этот рецепт немного вывернем, изменив последовательность закладки продуктов и слегка упростив их набор. Зачем? А затем, чтобы с одной стороны "набрать" заданную скорость, коль уж идет речь о быстро готовящемся блюде, с другой - максимально сохранить нежность основного компонента - мяса, с третьей - почувствовать прелесть, скажем так, легко обжаренных овощей в сочетании с экзотическим фруктом, тоже легко обжаренного.

Возьмем из расчета на три порции:

1.Полстакана промытого риса для "гарнира" (пишу в кавычках, потому что слово "гарнир" в данном случае не совсем отвечает сути)
2.Граммов триста говядины понежнее - из вырезки или края.
3.Две средние луковицы.
4. Один сладкий (болгарский) перец, желательно красного цвета.
5. Либо четверть крупного, либо половинка среднего ананаса.
6. Три столовые ложки томатной пасты.
7. Две столовые ложки соевого соуса.
8. Щепотка острого молотого перца.
9. Щепотка сахарного песка.
10. 50 граммов растительного масла.

Первым делом полстакана риса поместим в небольшую кастрюлю, зальем стаканом холодной воды и, доведя воду до кипения, оставим рис вариться при очень умеренной температуре. В последующем, в ходе приготовления самого блюда, просто будем помешивать рис время от времени, дожидаясь пока вода полностью не выкипит. Затем утрамбуем рис шумовкой, добавим пару столовых ложек кипятка, закроем кастрюлю крышкой - рис дойдет до кондиции на минимальных "оборотах" плиты в аккурат к окончанию приготовления мяса.

Говяжью мякоть нарезаем тонкими "лепестками". Оно получится еще нежнее и мягче, если, уложив мясо в плошку, натереть на него пару кусочков ананаса, в составе которого, как в киви, манго или папайе есть фермент, расщепляющий белок.

Овощи нарезаем таким образом: лук разрезаем на четыре части вдоль, затем - каждую дольку поперек пополам. У перца срезаем верхушку, удаляем перегородки и семена и нарезаем крупными кусочками.

С четверти (половины) ананаса удаляем кожицу и, если сердцевина жесткая, вырезаем и ее.

Очищенную мякоть ананаса нарезаем крупными, но относительно тонкими кусками поперек волокна.

Готовим соус, для чего в отдельной плошке смешиваем три столовые ложки томатной пасты и две столовые ложки соевого соуса, не забыв добавить щепотку острого молотого перца и щепотку сахарного песка.

В глубокой сковороде или воке разогреваем (только не до дыма) граммов 50-70 растительного масла и слегка обжариваем одновременно заложенные овощи и кусочки ананаса - 5-7 минут, ибо для нас важно, чтобы овощи оставались хрустящими.

Затем - очередь мяса. Вмешиваем его в слегка обжаренные продукты и дальнейшую обжарку ведем при интенсивном перемешивании, пока мясо не изменит цвет - тоже не более 5-7 минут.

Завершаем нашу "процедуру" загодя подготовленным соусом, залив им будущее блюдо и хорошо перемешав с продуктами.

Еще 2-3 минуты и говядина с ананасами готова. Остается ее положить рядом с абсолютно пресным рисом, который, впрочем, можно взбрызнуть соевым соусом.

Кстати, очень распространено заблуждение, что лучшее

мясо для кулинарной обработки - так называемое парнОе. То есть - мясо, так сказать, свежезабитого животного. Между тем это далеко не так. Более того, парное мясо просто-напросто невкусное. Как и большинство продуктов оно нуждается в созревании - то есть в выдерживании (в определенных условиях) в течении нескольких дней после забоя животного. баранина или свинина, выдержанные на холоде порою до двух недель, говядина охлажденная раскрываются по вкусовым качествам наиболее полно. Это, так сказать, альфа и омега мясных продуктов.

Мясо, вино и... зеленые яблоки

Полагаю, друзья мои, что ознакомившись с большинством изложенных здесь рецептов, вы поняли: я не являюсь ярым поклонником натурального, так сказать, вкуса продуктов животного происхождения. В частности, мяса и рыбы. На то есть несколько причин. Во-первых, "натуральным" вкус может быть только у сырого мяса и рыбы. Ибо какая-либо термообработка этих продуктов, не говоря уж о сдабривании их, допустим, солью, делает эту "натуральность" по меньшей мере лукавой (умолчу о сугубо особых случаях, когда да - что-то приходится есть именно в том виде, в каком это сотворила природа). Во-вторых, за каким, как говорится, лешим существует масса других продуктов - фруктов, овощей, специй, пряностей, а у нас с вами - голова на плечах, чтобы все перечисленное мной не использовать в разумном сочетании с тем же мясом или рыбой? Возможно, я неправ, конечно. Но тут уже ничего не поделаешь. Поэтому, пожалуй, я все же возьму и "испорчу" пару кусочков нежнейшей говяжьей вырезки граммов эдак на 400, предварительно сняв с нее пленку.

"Порчу" "натурального вкуса" вырезки начну с подготовки черного перца, грубо смолов его в ступке. Сколько его должно быть? Может, несколько горошин, а может - хорошая щепоть. Это зависит от индивидуальных вкусовых пристрастий. Но в любом случае то или иное количество именно свежемолотого перца скажет свое слово при формировании этого блюда.

Дальше - классика жанра. Куски вырезки укладываю на сильно прогретую сухую сковороду. Даю запечься одной стороне мяса, потом - другой. Этот метод позволяет надежно запечатать поры продукта и сохранить в нем соки - те самые, натуральные. В принципе, любители мяса с кровью, могу его смело пробовать - оно готово. Но я продолжаю "порчу" - и посыпаю запеченную вырезку грубо смолотым черным перцем и убавляю температуру под сковородой.

Зачем? А затем, чтобы влить несколько ложек оливкового масла и продолжить обжарку мяса уже в масле, чуть наклонив сковороду и проливая кусочки этим самым маслом - минут 10, не больше. И в этом случае, но уже без крови, мясо можно считать готовым.

Однако я беру два больших жестких зеленых яблока, нарезаю их дольками и укладываю на мясо, чуть посолив и добавив еще немного молотого перца.

Затем вливаю примерно стакан красного вина, даю ему вскипеть и убавляю температуру до значения, позволяющему соусу кипеть слегка.

Кладу два-три разрезанных пополам помидора -

исключительно из эстетических соображений и, так сказать, ландшафтного разнообразия.

Плотно закрываю сковороду крышкой, ничего не перемешивая, и оставляю тушиться на 40-60 минут.

Как видим, набор минимальный, состоящий, включая перец и соль, всего-то из шести позиций. Пробуем. Нет, друзья мои, мясо не превратилось в рыбу, оно и осталось мясом, то есть, вполне натуральным продуктом с теми вкусовыми нюансами, которых мы и хотели добиться, использовав яблоки и вино. так что рекомендую:

Острые мясные рулеты

Под «механическим» я подразумеваю очень распространенную вещь – отношение к конкретной стряпне, как к чему-то второстепенному. Это отношение начинается с порядка и чистоты на кухонном столе, на котором обычно громоздят очистки, обрезки и грязную посуду, и заканчивается забрасыванием полуфабриката в кастрюлю, дабы он там как-нибудь готовился, а это время можно было бы « с пользой» скоротать время за книжкой или вперившись в дуроскоп.

Такой подход, Таран, как понимаешь, априори обрекает любую готовку на неудачу, ибо, если ты когда-нибудь обращался к истокам кулинарии, на которых, в принципе, выросла не одна цивилизация, то должен знать: **пища телесная готовится для Бога, она триедина в его восприятии (то есть, радует сначала глаз, затем нос, затем – язык), и если нарушено это триединство, пища им отвергается, а сам он оскорблен.**

Есть ли у тебя желание оскорблять Бога, даже если в Него не веришь? Думаю, нет. Как и нет желания, конечно, попросту переводить продукты.

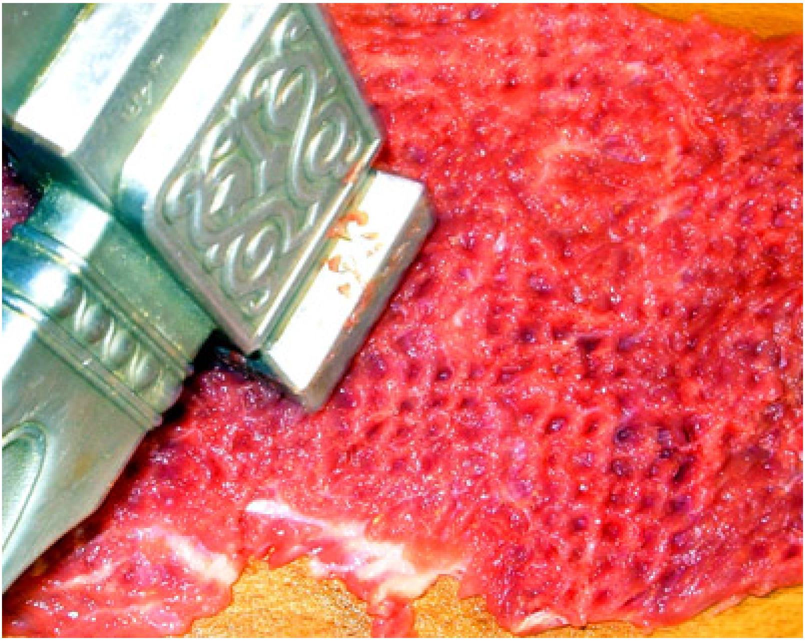
Это, Таран, поверь, придумано не мной. Так что, перво-наперво, зарядись пониманием того, что я сказал выше и никогда не слушай заблудших овечек, считающих приготовление еды второстепенным делом. Если же у тебя есть действительно неотложные дела, не совмещай их со стряпнёй, памятуя о том, для кого ты в первую очередь готовишь. Лучше поголодай. Однако ежели из-за твоих дел вынуждены будут голодать твои близкие, сам определяйся, что и кто для тебя важнее; в конце концов даже архиважное дело должно в таких случаях просто подождать.

Итак, возвращаясь к тому, чего ради мы и затеяли этот разговор: возьми кусок говядины, любой, даже такой малопрезентабельный и недорогой, как мякоть с коровьей лопатки. Ополосни его под струёй холодной воды, ласково осуши салфеткой и острым ножом удали с него видимые пленки.

Где-то на поверхности куска ты наверняка увидишь мышечные сухожилья белого цвета, уходящие вглубь плоти. Не поленись вырезать и эти сухожилья, углубляясь в мясо. Мякоть максимально должна быть очищена от того, что не возьмут ни твои зубы, ни твой желудок.

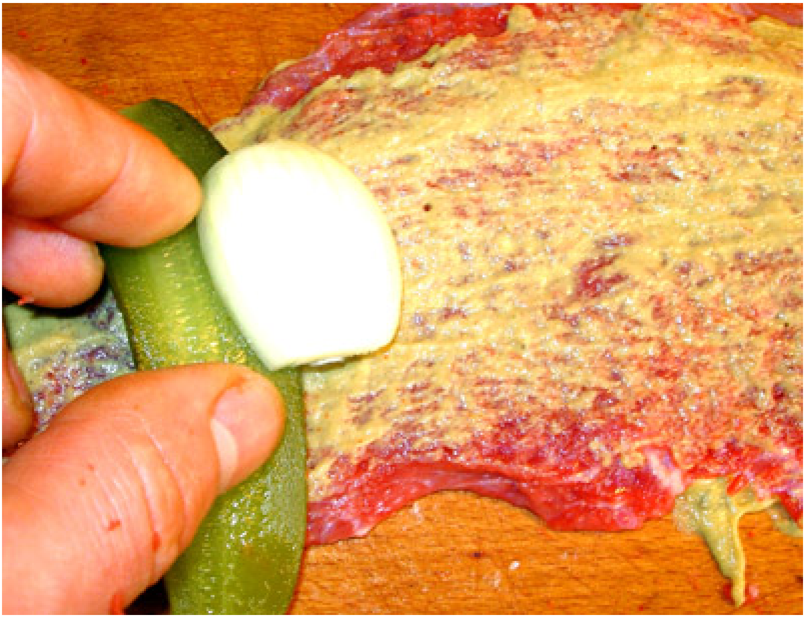
Теперь очищенный кусок тебе надобно нарезать на продольные и не обязательно тонкие пластины. Прояви терпение и не злись, если сразу не будет получаться. Нарежь так, как получится – ничего страшного в том, что куски будут выглядеть неказисто, нет.

Потом каждый кусок тщательно отбей кухонным молотком с двух сторон, особо налегая на те части мяса, которые получились толстоватыми. Боже упаси тебя применять при этом какую-нибудь дрянь в виде тряпки или полиэтиленовой пленки, которая якобы защитит кухню от разлетающихся ошметков. Пусть разлетаются. Отбив мясо, ты просто приберешься вокруг, тщательно протерев всё тряпкой.



Достань баночку не очень острой горчицы, почисть две-три луковички, разрезав их вдоль пополам или на четыре части (в зависимости от размера), подготовь, разрезав пополам вдоль два-три маринованных небольших огурца, а также немного черного и красного перца (можно обойтись без красного, если в семье не любят острого). Затем возьми кусок отбитого мяса, слегка поперчи его с двух сторон и с двух сторон же смажь тонким слоем горчицы.

Положи на кончик куска половину огурчика и половину или четверть луковицы…



… и осторожно сверни кусок в рулет. Придерживая рулет одной рукой, другой скрепи его сверху зубочисткой, а затем зубочистками же с обоих краёв, чтобы из рулета не вываливалась «начинка». Аналогично проведи все эти операции с остальными кусками отбитого мяса, не торопясь, не нервничая, не ругаясь, с любовью.

Готовые рулетики выложи на холодную сковороду, влей 4-5 ложек растительного масла, включи плиту на сильный огонь и, как только мясо зашкворчит, убавь огонь до среднего значения. Рулетики не переворачивай до тех пор, пока они слегка не зарумянятся снизу.

Как только, уже зарумяненные, ты рулетики перевернешь, начнется обильное соковыделение. Не форсируй процесс, дай соку немного покипеть, минут, эдак, 10. Потом чуть посоли рулетики сверху и добавь в сковороду примерно стакан горячей воды…

… и как только вода вскипит, вылей в сковороду граммов 100 красного вина.

Оставь рулеты медленно тушиться с образовавшемся соусе, ничего не трогая, а сам тем временем включи духовку и разогрей ее до 200 градусов. Когда она разогреется, перемести сковороду с мясом в духовку, поставив на решетку ниже среднего уровня, а сами займись приготовлением зелени и овощей. Зелень подойдет любая, какая попалась под руку: свежий укроп, петрушка, кинза, сельдерей… К овощам примерно такой же подход: пара-тройка луковиц, разрезанных пополам, помидорчик, нарезанный крупными кусками, очищенный корешок петрушки или имбиря, пара морковок целиком. Если какие-то из перечисленных овощей тебе не нравятся, замени любыми, какие по вкусу. Главное, чтобы их было не очень много: по одной-две штуки каждой, не более.

Сковороду с мясом аккуратно достань из духовки (если они потушились в ней не менее 20 минут), рулетики переверни двумя вилками, не протыкая ими рулетики, а пользуясь ими как щипцами, а овощи и зелень разложи между мясом, не пугаясь того, что что-то между мясом не поместится. И – влей в сковороду еще граммов 100 вина.

Сковороду верни в духовку и пусть ее содержимое потушится еще 30-40 минут. Однако помни, что ты должен в это время делать. Во-первых, как только овощи «осядут», ты убавишь температуру духовки до 150 градусов. Во-вторых, каждые десять минут ты будешь доставать сковороду из духовки и переворачивать рулетики, чтобы они не высыхали. В-третьих, по ходу процесса, если заметишь, что торчащая зелень подсыхает, ты будешь как бы заправлять ее в соус, не давая ей сохнуть. Ничего сложного, Таран.

Готовые рулетики выложи на порционные тарелки, вынь из рулетиков деревянные зажимы, с краю положи немного овощей и полей остатками соуса из сковороды. Вот так:

Говядина сукияки с противовесами

Это блюдо я решил сделать по просьбе человека, носящего сетевой ник "Таран". Понятно, что к подобному изложению самого рецепта, который вы прочтете ниже, я прибег исключительно из-за формы, и сам рецепт, конечно, адресован любому, кого он заинтересует.

Таран, вот ты меня спрашивал, как и что можно сделать из обыкновенного говяжьего мяса, срезанного, скажем так, практически с любой части туши. Чтобы это было не особо хлопотно, но вкусно. Чтобы для этого не обязательно нужно было бы знать каких-то кулинарных премудростей. Ну, и так далее, что обычно пугает новичков в кулинарии и мешает приготовить им достойное блюдо. Но давай сначала договоримся так. Ни одно, даже самое примитивное блюдо, не получится вкусным или съедобным, если к процессу его приготовления подходить «механически».

В Европе (а также у нас) японская кухня существенно адаптирована под местные вкусы. Однако встречаются ма-аленькие такие заведения, мест всего эдак на 10, где традиции Страны восходящего солнца соблюдаются в полном объеме и кусочек, допустим, васаби, величиной со спичечную головку, способен вышибить мозги.

В одном из таких мест в центре Вены я несколько лет назад заказал знаменитую говядину сукияки – кусочки мяса, тушеные в специальном бульоне с овощами, грибами и тофу. Не скажу, что было невкусно, я даже съел половину, стараясь не цеплять палочками тофу. Но когда на выходе из ресторана услужливая хозяйка протянула мне пакет, в котором лежал мой недоеденный сукияки, я, поблагодарив ее, все же этот пакет выкинул в урну за углом.

На исторической родине сукияки, когда надо было выбирать между Макдональдсом и национальной кухней, я еще раз решил наступить на грабли. «Что вы добавляете в сукияки?»- спросил я хозяина харчевни. Он отошел к металлической кастрюле, что-то нацедил черпаком в квадратную деревянную плошку и подал мне. Это оказалось слегка разогретое сакэ, очень сильно отличающееся от того, что продают в бутылках. Оно, на мой взгляд, и портило сукияки. «Вот это надо в блюдо добавлять», - сказал я японцу, плеснув в поданную им плошку нашей водки, бутылка которой болталась в моей сумке. Японец выпил, скорчил рожу, но потом справился с собой и очень вежливо, с поклоном, что-то сказал мне на родном языке. Думаю, он одобрил мое нововведение. С тех пор я делаю сукияки по-своему, изгнав из этого блюда не только сакэ, но тофу и прозрачную японскую лапшу, заменив все это на собственные «противовесы». Получается даже лучше, чем традиционный сукияки, хотя при этом сохраняется незыблемость адзи-но-мото, в который вплетены европейские и среднеазиатские мотивы.

Итак, чтобы приготовить 2 порции говядины сукияки с противовесами, нам понадобится (не пытайтесь включать свои противовесы, иначе за исход дела я не ручаюсь):

1. Граммов 400 говяжьей мякоти (вырезка, краешек или кострец).
2. 100 граммов грибов-шиитаке (в крайнем случае – свежие вешенки)
3. Полпучка зеленого лука
4. 100 граммов не очень соленой мягкой брынзы (с рынка)
5. 4 крепких средних помидора
6. 4 куриных яйца
7. Граммов 20 свиного сала (любого)
8. 3 ложки растительного масла
9. 3 ложки соевого соуса
10. 1 чайная ложка сахара
11. 100 граммов водки
12. Несколько листиков базилика
13. Чуть соли и красного перца па вкусу
14. 50 граммов любого белого вина.

Для начала, очистив от пленок и жира говяжье филе, нарезаем его поперек волокна на максимально тонкие кусочки.

Удалив с промытых грибов-шиитаке концы ножек, на шляпке каждого гриба делаем глубокий надрез крест-накрест.

У указанного количества лука удаляем корни, длинные зеленые хвосты и оставшуюся часть разрезаем по диагонали пополам, чтобы каждый лучок был сантиметров 10 длиной.

Брынзу нарезаем крупными кубиками и вместе с мясом, грибами и зеленым луком выкладываем на отдельную тарелку, чтобы продукты были под рукой, поскольку блюдо готовится быстро. Брынзу можно заменить творогом 18-20-процентной жирности - главное, чтобы он был относительно плотным и его можно было бы резать крупными кусками. Впрочем, тот, кто интересуется ***рецептами с творогом***, поймет, о чем идет речь.

Тем временем с каждого помидора срезаем верхушку и вычищаем помидорные внутренности в отдельную плошку.

Полученную таким образом помидорную мякоть измельчаем, добавляем к ней мелко нарезанные листики базилика, соль и красный перец по вкусу и хорошо перемешиваем.

Находим подходящую по размеру кастрюльку, ковшик или любую другую жаростойкую посуду, в которую добавляем ложку растительного масла, соус из мякоти помидора и плотно укладываем очищенные от "внутренностей" помидоры. Внутрь каждого сыпем щепотку соли и красного перца, выливаем по яйцу и ставим на плиту на умеренный огонь, чтобы мякоть слегка закипела (одновременно включаем разогреваться духовку на 250 градусов, поскольку вскоре кастрюлька с помидорами отправится туда).

Самое время приготовить «бульон» сукияки («бульоном» его называют японцы, хотя по большому счету это - соус). Для чего смешиваем столовую ложку сахара, три столовые ложки соевого соуса, 50 граммов водки, 50 граммов любого белого вина и полстакана обычной воды.

Хорошо разогреваем на сковороде две столовые ложки растительного масла и вытапливаем в нем несколько кусочков свиного сала.

Как только сало растопится, удаляем шкварки и отправляем в сковороду кусочки нарезанной говядины. Стараемся обжаривать и помешивать ее равномерно, но не до румяного состояния, в течении 3-5 минут на сильном огне.

После указанной быстрой обжарки, добавляем в мясо «бульон» сукияки и тут же – брынзу, грибы и зеленый лук.

А теперь **ВНИМАНИЕ!!!** Перемешивать ингредиенты категорически нельзя! Делаем так: убавляем огонь до среднего значения и вилочкой или лопаточкой распихиваем грибы, лук и брынзу равномерно поверх мяса так, чтобы всего этого касался «бульон». Перемешивать нельзя потому, что брынза начнет растекаться и этому процессу должен быть обеспечен естественный ход. Пока «бульон» потихоньку выкипает, заглядываем в кастрюльку с помидорами. Мякоть там равномерно кипит, но яйца, вылитые внутрь помидоров, пока жидкие. Стало быть, пора отправлять кастрюльку в разогретую духовку, установив посуду на решетку или противень примерно на средний, между низом и верхом, уровень.

Покончив с кастрюлькой, берем ковшик и разогреваем в нем граммов 50 водки (2-3 минуты). И - добавляем разогретую водку в почти выкипевший «бульон» сукияки с мясом, грибами, луком и брынзой (либо творогом).

Дожидаемся полного выкипания сукиячно-водочного соуса и снимаем сковороду с плиты.

В духовке, тем временем, яичница в помидорах должна дойти до полной готовности, о чем будет свидетельствовать побелевший белок. Извлекаем кастрюльку из духовки, осторожно выкладываем на сервировочную тарелку сначала помидоры, стараясь их не повредить, вокруг поливаем помидорно-базиликовым соусом. Говядину сукияки снимаем со сковороды аккуратно с помощью лопатки, поскольку под говядиной – поджаристая корочка растекшейся брынзы. Кладем все это на сервировочную тарелку рядом с помидорами.Вот и всё!

Полифония нутового жаркого

Согласимся, друзья мои, что такая штука, как нут (другое название – турецкий горох, нухат, нугат) – редкий гость на наших столах. Думаю, это обусловлено все-таки не тем, что сия бобовая культура нечасто встречается на магазинных или рыночных прилавках. Дело – в довольно скудных сведениях об использовании нута в кулинарии. Рецептов (во всяком случае адаптированных для европейцев) – раз-два и обчелся. Нутовый суп, о котором, в частности, можно прочесть на этом ресурсе, некоторые виды пловов, куда наряду с рисом добавляется нут, плюс - такая превосходная закуска, как вареный или пареный нут, который обильно сдабривают красным перцем и помидорным салатом. Но эта закуска для России – вообще экзотика, хотя, честно говоря, в домашних условиях пареный нут получается немного не таким, каким его встречаешь на восточных базарах.

И все же самые разнообразные блюда из нута, конечно, делать можно. Предлагаемый мною сегодня рецепт, думаю, немного расширит ваше представление ***о блюдах из нута***, тем более очень уж хороши эти блюда в нынешние погодные «серости и сырости».

Оставлю в стороне вопросы элементарного здоровья (а нут – культура с очень высоким высоким содержанием протеина), переключившись больше на эмоциональную составляющую. Представьте себе просто много солнца и тепла, которые с нутом ворвутся в ваши квартиры. И представьте, сколь удивительными создала природа эти горошины, растущие в стручках по одной штучке!..

Однако прежде чем что-либо готовить, сделаем следующее: с вечера в большом объеме воды замочим граммов 300-400 нута (из расчета на 3-4 порции). В таком состоянии ему надобно побыть не менее 12-14 часов. Только тогда он гарантированно и относительно быстро сварится. Ну, а как только нут отмокнет, зальем его в кастрюле свежей водой, подняв ее на два-три пальца выше поверхности нута, и поставим вариться на умеренный огонь.

Пока нут варится, займемся поджаркой для жаркого. Тут тоже придется проявить терпение. Ибо нарезав примерно 300-400 граммов постной говядины…

… придется взяться за приготовление специального маринада, если у нас есть желание получить насыщенное ароматами и разнообразными вкусовыми оттенками и полутонами блюдо. Маринад готовим в отдельной плошке. Сначала вливаем в плошку столовую ложку соевого соуса. Затем – две столовые ложки красного вина. Затем – две столовые ложки любой сметаны. И, наконец, - столовую ложку горчицы поострее.

Перемешав маринад до однородной смеси и всыпав в него щепоть растертого кориандра и свежемолотого черного перца, добавляем столовую ложку мелко нарубленного свежего имбиря.

Мясо мариновать лучше всего в глубокой плошке, вылив сверху на мясо маринад и отставив мариноваться минимум на 30 минут. Торопиться нам все равно некуда. Нут при умеренном кипении и под прикрытой (обязательно – потом я объясню, почему) крышкой все равно будет вариться не менее часа.

После того как мясо промаринуется, можно приступить к его обжарке. **ВНИМАНИЕ!** Мясо мы будем обжаривать не в жире или растительном масле, а исключительно на топленом или сливочном. В последующем это хорошо обогатит легким сливочным вкусом сам нут, сделав его нежнее. Важно только помнить: для того, чтобы сливочное масло не горело, растапливать его следует на холодной сковороде при очень умеренной температуре. На предложенный объем продуктов советую использовать не более 50-70 граммов масла. Как только оно растопится, можно уложить в сковородку мясо вместе с маринадом и, интенсивно его помешивая, на таком же умеренном огне добиваемся, чтобы оно слегка зазолотилось.

Овощи для нутового жаркого нужно будет почистить и нарезать заранее. Три-четыре средние морковки нарезаем тонкими кольцами. Головку лука измельчаем произвольно. Так же произвольно измельчаем примерно полпучка петрушки или кинзы. Как только мясо поджарится, всыпаем в него овощи…

…быстро их перемешиваем, обжаривая слегка, и добавляем в сковородку стакан любого томатного сока.

Даем смеси потушиться не более 10 минут и вливаем в нее примерно столовую ложку устричного соуса (желательно, но не обязательно)

Вновь перемешав смесь, проверяем степень сваренности нута в кастрюле. Горошек должен быть абсолютно мягким, но не разварившимся (хотя разварить нут в дым проблематично). Если нут все же жестковат, довариваем его, чуть подливая кипяток. В любом случае при закладке мяса и овощей жидкости над нутом должно быть не больше, чем на палец высотой (это максимум). Ведь прелесть этого блюда будет заключаться в том, что нутовый отвар станет как бы основой для последующего соуса. И к этой основе желательно отнестись бережно.

Итак, если горошек достаточно хорошо сварен, просто выливаем в кастрюлю содержимое сковороды, в которой тушилось мясо с овощами.

Перемешав хорошенько жаркое, оставляем его томиться на медленном огне под прикрытой крышкой еще в течении 25-30 минут. По окончании варки подправляем жаркое на соль, если не использовался устричный соус, и выкладываем его на большую тарелку, посыпав сверху зеленью в смеси с рубленым чесноком и, конечно же, молотого красного перца.

Доминировать в этом блюде будет, конечно, «солнечный» я бы сказал вкус самого нута. Но пару десятков дополнительных ярких вкусовых оттенков, чередующихся и цепляющихся друг за другом, я вам точно гарантирую.

Легкий ужин временного холостяка

Жизнь, уважаемые друзья, особенно в летне-отпускном своем проявлении, складывается иногда так, что все мы на какой-то период становимся холостяками. И вот ведь парадокс: чем больше ты холостяк, тем меньше остается у тебя времени на какие-то бытовые дела, не говоря уж о совсем микроскопическом желании этой бытовухой заниматься. Однако питаться так или иначе приходится, поскольку холостяцкое времяпрепровождение требует очень и очень высоких энергетических затрат.

Я, чтобы особо не париться, иногда делаю такой холостяцкий ужин на двоих… То есть, конечно, на одного. Сначала включаю на 200 градусов духовку, чтобы она прогревалась. Затем разделяю большое блюдо условной границей из полпучка кинзы и, быстро орудуя ножом, выкладываю в равных пропорциях по обе стороны границы следующее:

- по одной маленькой косточке
- по небольшому куску (граммов по 50) мелко нарезанного мяса
- по половинке мелко нарезанной головки лука
- по половинке мелко нарезанной моркови
- по половинке одного зубчика чеснока
- по половинке мелко нарезанного болгарского перца
- по половинке мелко нарезанного картофеля
- по половинке разрезанного на четыре дольки помидора…

Вот таким вот образом:

Затем правую половинку мяса и овощей я кладу в левый горшочек (тот, что поменьше), а левую половину – соответственно в правый горшочек. Сверху раскладываю поделенные пополам веточки кинзы, и в горшочек, что побольше, добавляю стручок перца, поскольку холостяцкий организм даже с большой натяжкой нельзя назвать нежным. Для кого второй горшочек? Неважно. Будем считать, что я его держу про запас.

Далее в каждый горшочек я вливаю примерно по столовой ложке белого вина...

...и столько же - соевого соуса.

Для пикантности слегка перчу красным перчиком и посыпаю щепоткой зиры, а затем заливаю горшочки кипятком так, чтобы вода немного покрыла их содержимое.

Прогретая к этому времени духовка с удовольствием принимает наполненные горшочки. Единственное условие - сосуды не следует закрывать крышечками наглухо, ибо при закипании соус полезет наружу. Крышечки должны быть наполовину приоткрыты. Горшочкам же надобно стоять на решетке на небольшом удалении от днища духовки.

Всё, предварительная возня, можно сказать закончена. Можно позволить себе и своей гостье…

Словом, пока горшочки «доходят» в духовке, можно позволить аперитив.

Пиво? Ни за что! От настоящего холостяка не должно нести пивной бочкой и воблой. Настоящий холостяк обязан благоухать хорошим коньяком, причем комнатной температуры!

В другой бокал…

Ну да, в отдельный бокал…

В общем, в бокал, который не с коньяком, можно налить немного белого вина, охлажденного до 12 градусов.

40 минут, уважаемые друзья, отведенные нахождению наших горшочков в духовке, уверяю вас, за аперитивом пройдут незаметно, если вы умеете правильно смаковать коньяк и умело поддерживать беседу…

Хм…

Допустим, беседу самим с собой, чтобы проработать основы орфоэпии… Которые, возможно, вам пригодятся… Когда-нибудь… В конце концов это тоже неважно, пока вы холостяк. Удовлетворитесь тем, что блюдо, приготовленное в горшочках, в иной посуде ни за какие коврижки не будет таким цветистым и вкусным. И просто спокойно ужинайте, наслаждаясь очень насыщенной атмосферой хоть и временной, но свободы.

TOM-CAT
TOM-CAT

Блюда из свинины

Свиная корейка с домашним кетчупом

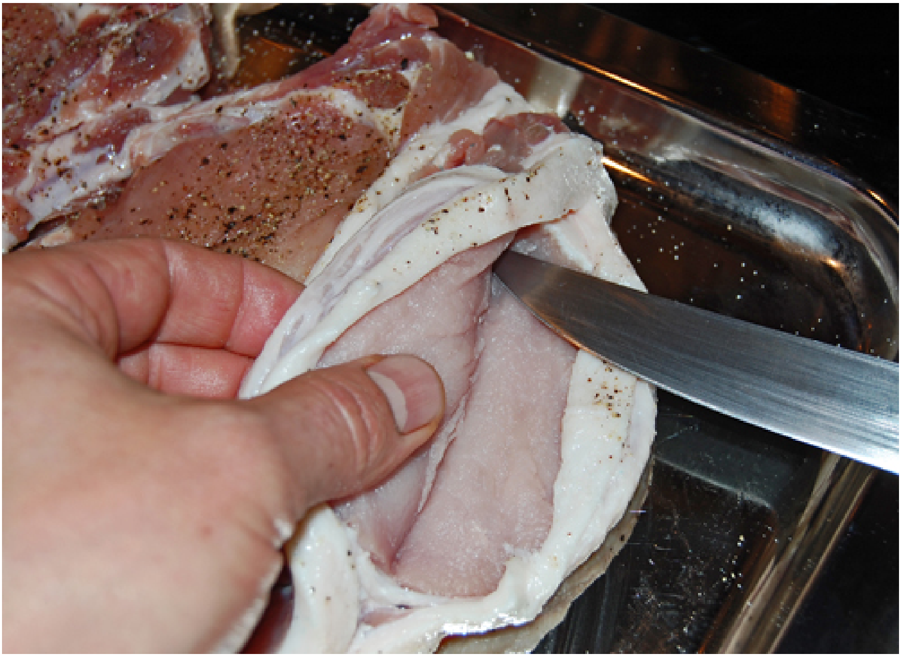
Вот ведь удивительное дело: ностальгия по ярким летним краскам возникает в не менее яркую пору, которую мы еще называем "золотой осенью". Интересно, почему? Может, это инерционное? Привычка к зеленому "виду из окна", который начинает рыжеть... Или - иррациональное, чем-то схожее с желанием притормозить вращение планеты, притормозив не только смену времен года, но и течение времени. Интересная мысль. Однако, думаю, всё гораздо проще. Ибо осень - это еще и фактически последние в сезоне грунтовые помидоры, пусть не такие "сладкие", как летом, но все же "натуральные", а потому чуть ослабляющие ностальгию по ярким краскам. Конечно, помидоры или то, что мы из них сделаем, - всего лишь сопровождение. Сопровождение к тому, что мы сделаем, сделав что-то из помидоров. Но начнем, конечно, именно с них.Почему? По ходу процесса станет понятно.

Итак, возьмем четыре-пять свежих помидоров, стручок сладкого перца, умеренное (в соответствии с вашими вкусовыми предпочтениями) количество острого перца и 1-2 небольшие луковицы.

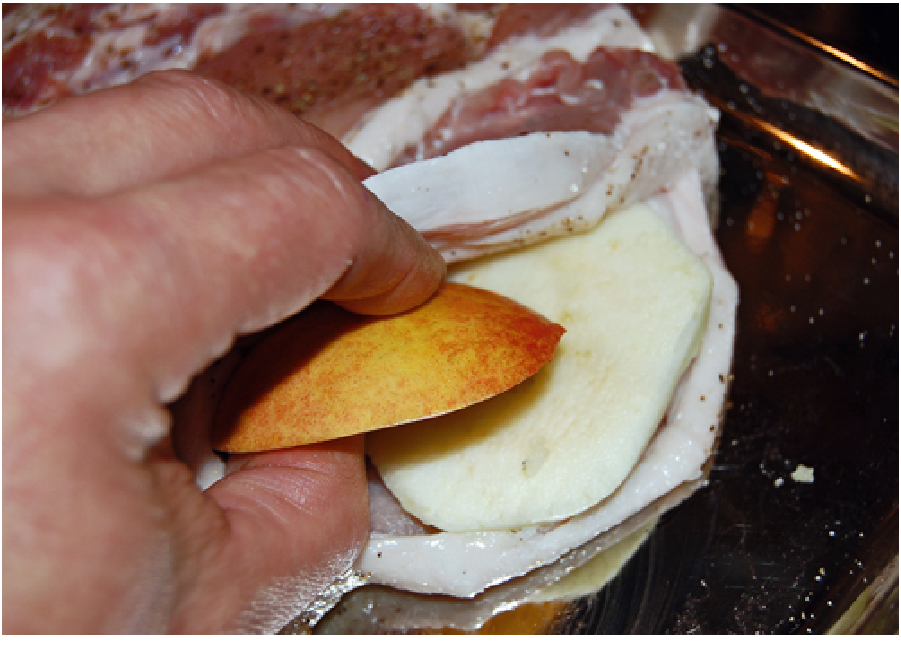
Помидоры надрежем крест-накрест, ошпарим кипятком и снимем кожицу. Очищенные и нарезанные овощи измельчим до пюреобразного состояния в кухонном процессоре, мясорубке или через терку.

Полученное пюре выльем в кастрюлю и поставим вариться, выбрав температуру, выше умеренной. Процесс выпаривания из будущего соуса избыточной влаги небыстрый. Вот почему, прежде чем взяться за приготовление основного блюда, мы начали с соуса. Пусть, пока суд да дело, вариться себе потихоньку. А точнее - уваривается, постепенно меняя цвет - с непрезентабельного до, так сказать, кондиционного.

А вот теперь займемся, собственно, тем, для чего мы готовим соус. То есть - мясом. А если точнее - не очень жирной свиной корейкой, которой у нас примерно 800 граммов. Если свиная корейка приобретена одним куском, разрежем ее на порционные куски (поперек) толщиной в ладонь и с торцевой стороны каждого куска сделаем глубокий надрез в сторону реберной кости (если она есть). Чтобы получился вот такой "карман".



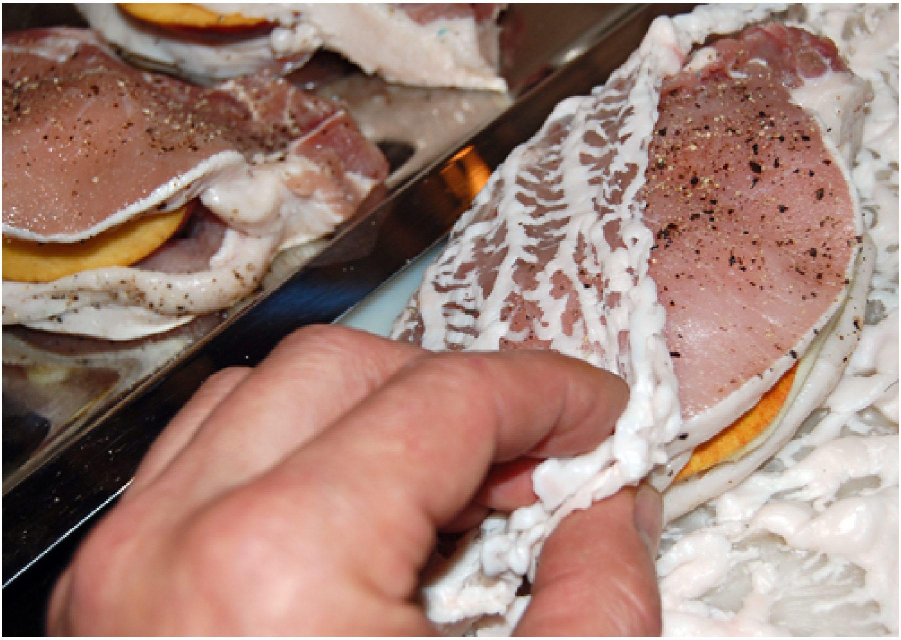
В "карман" каждого куска корейки вложим по два-три ломтика любого, желательно кислого, фрукта - яблока, ананаса, айвы или персика.



Начиненное мясо слегка посолим и поперчим свежемолотым черным перцем с двух сторон.

Чтобы корейка (не отличающаяся, на мой взгляд, особой сочностью) все же получилась сочной, возьмем кусок сальника – свиного или бараньего. Обычно этот субпродукт именуют жировой сеткой, который действительно похож на сетку и обволакивает внутренние органы животного (преимущественно желудок). Продается в мясных отделах рынков и некоторых супермаркетов и годится для приготовления массы блюд, особенно на углях – курицы, мяса, печенки.

Чуть натягивая сальник, обернем им каждый ломтик корейки таким образом, чтобы корейка оказалась как бы в мешочке.



Обернутую корейку уложим либо на сухую сковороду, либо на противень, сориентировав швы сальника к донышку посуды, чтобы сальник не раскрылся во время запекания. Посуду поставим поставим на средний уровень духовки, разогретой до 200 градусов.

Теперь вернемся к кетчупу, точнее – полуфабрикату кетчупа, который тем временем выпаривался неспешно на плите. Как видим, цвет его по мере уваривания радикально изменился по сравнению с первоначальным.

Наша задача теперь, усилив температуру под кетчупом, чтобы влага энергично выпаривалась, постоянно помешивать полуфабрикат лопаткой или ложкой – иначе пригорит. Когда влаги останется совсем чуть-чуть, наконец-то посолим по вкусу, добавим по вкусу сахарного песка и выжмем сок из половины лимона. Перед окончательным загущением кетчупа, вольем в него пару ложек оливкового масла. Вот так – и дело сделано (в скобках отмечу, что полученную массу, если есть желание избавиться от семян, можно протереть через сито. Оливковое масло добавлено мною не только для улучшения вкуса, но и на тот случай, если часть кетчупа останется и его можно убрать в холодильник – он хорошо сохраняется. Такой кетчуп можно, кстати, и консервировать, не говоря уже о том, что возможны вариации с добавлением в него специй и пряностей на ваш вкус. Ибо, строго говоря, в отличие от бешамеля, майонеза и целого ряда иных канонических соусов и приправ кетчуп в плане рецептуры куда как более демократичен и вариабелен).

Потом заглянем в духовку. Как только сальник практически растворится на мясе и зарумянится, блюдо можно считать готовым. Это примерно полчаса. Главное - не передержать.

Натуральная котлетка с жареными солеными огурцами

Самое страшное в приготовлении пищи, дорогие друзья, не кажущаяся сложность или простота процесса, а отношение к самому процессу и, разумеется, результату. Без «ощущения» блюда непременно нарушается его гармония. То лишней случается соль, то перелито масло… Без упомянутого «ощущения» нет и искусства импровизации, которое позволяет из одних и тех же продуктов сотворять совершенно разные вещи, обогащать их разными вкусовыми оттенками и просто радоваться тому, что рутинное, в общем, занятие, может чему-то учить и позволять делать открытия. Дело, так сказать, за малым – научиться импровизировать. Это несложно, если начать с элементарного – со сложения контрастов, причем, таким образом, чтобы один дополнял другой, но ни в коем случае при этом не «тащил» одеяло на себя.

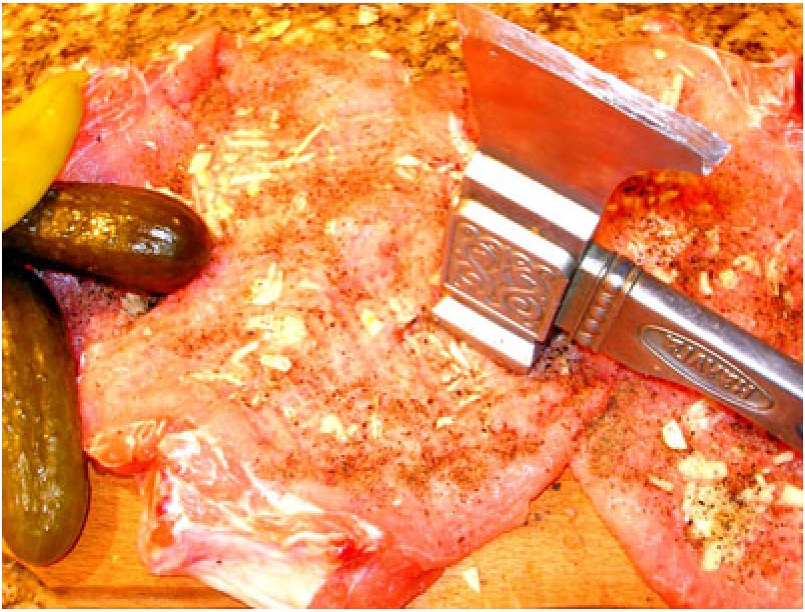
Попробуем на примере элементарных свиных котлет с косточкой? Тогда за дело. Для двух порций нам понадобится:

1. Четыре натуральные котлеты граммов по 150
2. Три-четыре соленых бочковых (обязательно бочковых) огурца
3. Три-четыре мелкие луковицы
4. Ложка томатной пасты
5. Немного растительного масла для обжарки
6. Пшеничной муки для обваливания котлет
7. Два зубчика чеснока, щепотка черного молотого перца
8. Лимон и зелень для сервировки блюда

Как видим, соль в списке ингредиентов отсутствует. Мы сыграем на контрасте солено-кислых огурцов и совершенно пресных котлет.

Итак, котлеты сначала тщательно отбиваем с обеих сторон кухонным молотком.

Затем, уложив отбитые котлеты на доску, посыпаем их с одной стороны мелко порубленным чесноком и молотым перцем по вкусу. А затем тем же кухонным молотком буквально вбиваем кусочки чеснока в мясо.



Откладываем котлетки в сторону и готовим овощи. Соленые огурцы режем на ломтики по диагонали, луковицы разрезаем на две или четыре части. Лук здесь присутствует не случайно и не случайно именно так режется. В последующей обжарке он распадется на «чешуйки» и выступит своеобразным нейтрализатором излишней солености и кислоты огурцов.

Обжаривать сначала начинаем овощи, чтобы и масло, в котором потом будут жариться котлеты, взяло на себя соль огурцов и луковичный аромат. С обжаркой особо не усердствуем, а просто даем овощам как следует смягчиться. Потом добавляем столовую ложку томатной пасты – это украсит овощи.

Пока овощи жарятся, можно обвалять котлеты в муке. Мука позволит сохранить мясо сочным.

Обжаренные овощи убираем на отдельную тарелку и приступаем к жарке котлет в том же масле, в котором жарились овощи (при необходимости масло можно подлить). **ВНИМАНИЕ!** Высокая температура обжарки неизменно приведет к тому, что мука будет гореть. Поэтому советую жарить на небольшом огне, не переворачивая котлету до тех пор, пока она не поджарится до золотистого цвета. Иначе панировка будет отваливаться. Жарить можно либо по одной котлете, либо по две-три – насколько позволяет посуда.

Готовые котлеты в сочетании с теплыми овощами выкладываются на одно блюдо, украшаются лимоном и зеленью. Ну, а как их есть, думаю, разберетесь.

Ребрышки во фруктово-овощном пюре

Как-то раз мы уже говорили о том, насколько это важно - грамотно управлять температурой конфорки под посудой, в которой что-нибудь готовится. Именно управлять, а не так, как пишут иногда (и я в том числе): "разогреть масло для фритюра и обжаривать...". Собственно, конечно, в приведенной цитате ничего предосудительного или неправильного нет. Приготовление большинства блюд действительно не требует каких-то особых "температурных" приемов. И все же что-то, чего можно было не оставлять за скобками, - остается. Иногда это оборачивается несущественным - забрызганной маслом плитой. А иногда - подгоревшими снаружи и сыроватыми внутри котлетами. Впрочем, это мелочи жизни. И Бог с ними. Однако сегодня мы приготовим такое блюдо, процесс создания которого накрепко завязан с соблюдением температурного режима и вашим (будем надеяться) умением "чувствовать" этот температурный режим. Ведь в горячее масло термометр не засунешь, дабы определить: приблизилось оно к точке воспламенения или стало чуть теплее арктических льдов. Но, что называется, будем оптимистичнее Жан-Поля Бельмондо, сказавшего однажды: "Всем доступны любовные разочарования, но мало кто способен достичь на этом поприще сияющих вершин".

Итак, возьмем примерно килограмм хороших свиных ребрышек, порубленных поперек на "ленточки" (или "гармошки") 6-7 сантиметров шириной. Очистим от лишних пленок и лишнего жира. Затем разделаем ребрышки на аккуратные кусочки, каждый из которых должен состоять из одной косточки (с мясом, разумеется).

Нарезанные кусочки сложим в подходящую миску, посолим, поперчим черным свежемолотым перцем, разобьем яйцо и очень тщательно всё перемешаем.

Затем с помощью кухонного комбайна измельчим в пюре несколько колец острого красного перца (по желанию), один банан, одну небольшую луковицу и примерно 200 граммов консервированных кусочков ананаса, слив предварительно с кусочков сироп. Если нет консервированного, сойдет столько же граммов свежего ананаса.

Полученное фруктово-овощное пюре также слегка поперчим черным перцем.

Затем перемешаем пюре с ребрышками и добавим столовую ложку крахмала (картофельной муки), который как бы свяжет будущий кляр (назовем его так).

Самое время испытать свои возможности, чтобы не оказаться на упомянутом "поприще сияющих вершин". В глубокую сковороду, стальную кастрюлю, вок или котел вольем столько растительного масла, чтобы помещенные в него ребрышки были погружены в масло примерно наполовину. Разогреем масло до умеренных температурных значений. Каких? А таких, чтобы ребрышки, которые мы положим в разогретое масло, жарились очень и очень медленно. Если масло окажется нагретым больше, чем нам нужно, это будет видно по процессу жарки. Мы просто убавим под посудой температуру и добьемся таки того, чтобы ребрышки обжаривались не спеша. Но прежде чем класть ребрышки в масло, мы будем вынимать их из миски с кляром так (пальчиками, пальчиками вынимать!), чтобы каждое ребрышко было покрыто хорошим слоем фруктово-овощного пюре. Жарить мы их будем партиями, чтобы между ребрышками было достаточное для обжарки пространство. А уложив ребрышки в горячее масло, не будем торопиться их переворачивать, дадим кляру хорошенько "схватиться". И только когда корочка станет золотистой, тогда и перевернем. ***Еще раз напомню: процесс обжарки должен быть медленным. Иначе кляр обжарится, а само ребрышко останется сырым!***

Готовые ребрышки особенно будут хороши, если их взбрызнуть соком лимона. А кляр, сам по себе великолепно сочетающийся со свининой, сохранит в мясе все его соки и ароматы. Думаю, вы в этом убедитесь и сами, разрезав ребрышко так, как его разрезал я (на снимке).

Блюда из рубленого мяса

Перцы, фаршированные рассыпчатой начинкой

Сезон созревания сладких перцев - это практически всегда фаршированные перцы на нашем столе, приготовленные самыми разными способами. Сегодня я хотел бы предложить еще один способ приготовления таких перцев, отличающийся от подобно начиненных... уже готовой, то есть, прошедшей термическую обработку начинкой. Такие перцы мне показались гораздо привлекательнее "обычных". Причем не только из-за более радикальной насыщенности разными вкусами самой начинки (что само собой разумеется в плане привлекательности), но и ее рассыпчатой, так сказать, структуры. Единственное, что я не стал бы делать, так это использовать для фарширования круглогодичные импортные перцы-«светофоры»: очень уж они мясисты, а потому подавляют вкус начинки. Но, конечно, в этом вопросе выбор за вами.

Итак, на 8-10 перцев среднего размера лучше всего взять:

200 граммов мякоти - баранины, свинины или телятины
2 средние луковицы
1 средняя морковь
2 средних спелых помидора
3 зубца чеснока
пучок свежей зелени - укропа, кинзы или петрушки
4 столовые ложки риса
200 граммов сухого красного вина
100 граммов растительного масла
2 небольшие картофелины для загущения соуса
Соль, черный свежемолотый перец, молотые зерна кориандра или зира - по вкусу.

Сначала поставим вариться рис. Я делаю это обычно в большом объеме кипящей слегка подсоленной воды - примерно 2 литра на четыре столовые ложки риса. Пусть варится до готовности, главное - не переварить.

Мясо у нас нарезано не то чтобы мелко, но и некрупно. Хорошенько обжарим его примерно в ста граммах растительного масла (такое количество масла пусть вас не пугает - оно еще нам пригодится, именно в указанных объемах).

К хорошо поджаренному мясу добавим мелко нарезанный лук (две средние головки) и продолжим обжарку, пока лук не станет полупрозрачным.

Затем положим морковь, нарезанную тонкой соломкой: в готовом блюде соломка выглядит лучше, чем кружочки, кубики или "горошек". Морковь обжариваем до тех пор, пока она не обмякнет. Сильно жарить ее не рекомендую - это плохо сказывается на вкусовых качествах начинки.

Как только морковь обмякнет, добавим два средних мелко порезанных помидора, с которых предварительно снята шкурка (для этого помидоры достаточно облить кипятком).

После того как помидоры пустят сок, вольем примерно 200 граммов красного вина, уменьшим температуру под посудой до умеренной, прикроем посуду крышкой и потушим овощи и мясо в течение 15 минут, следя за тем, чтобы соус не выпарился полностью.

А тем временем проверим готовность риса, откинем его на дуршлаг, чтобы остывал и мелко-мелко нарубим пару зубцов чеснока и пучок зелени - такой, какая нам нравится.

POGGIO
LONTANO
propria
Cantina

После того как мясо и овощи потушились оговоренные 15 минут (или чуть больше), снимем с соуса пробу. Вот теперь мясо и овощи (и соус) можно слегка посолить, поперчить по вкусу свежемолотым черным перцем и добавить щепотку молотых зерен кориандра или зиры. Еще раз снимем пробу, убедившись, что специи и соль заложены в соответствии с нашими вкусовыми ощущениями и затем вынем поджарку, отжимая шумовкой соус из поджарки, в отдельную большую миску, в которой будут фаршироваться перцы. Кастрюлю с остатками соуса пока отставим в сторону.

Добавим к поджарке отваренный рис, нарубленную зелень и чеснок и хорошенько перемешаем. Перед нами фактически готовая для перцев начинка, которую можно пробовать и корректировать на свой вкус.

Подготовленные (то есть, с удаленной плодоножкой, семенами и внутренними перегородками) перцы удобнее всего начинять десертной ложкой, если начинка кажется горячеватой. Но можно и руками. Главное, чтобы начинка "сидела" в перцах достаточно плотно.

Начиненные перцы укладываем в кастрюлю на остатки соуса, в котором тушились мясо и овощи. Если перцев хватает, чтобы ими едва заполнить дно кастрюли, лучше их положить на бок.

Как только перцы уложены, можно поставить кастрюлю на конфорку и влить кипяток - столько, чтобы перцы погрузились в него почти полностью. Доведем соус до кипения, подправим его на соль и прикроем кастрюлю крышкой.

Если по вкусу соус загущенный, добавим в него через десять минут умеренного тушения тертый через мелкую терку картофель.

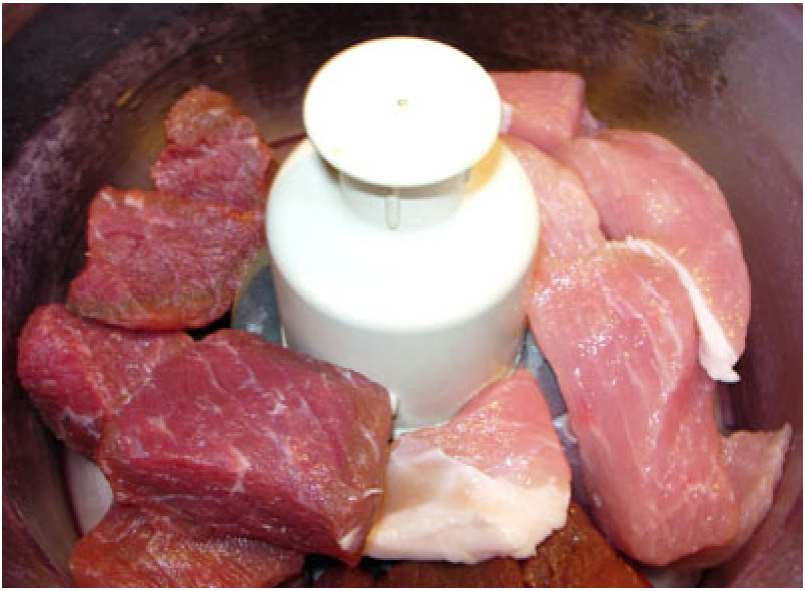
Еще через десять минут перцы готовы. Как и планировалось -

с рассыпчатой начинкой и насыщенным вкусом, в котором, как и положено, доминирует, конечно, перец. Тем не менее предварительная обжарка начинки и ее последующее тушение сделало это достаточно тривиальное блюдо совершенно другим.

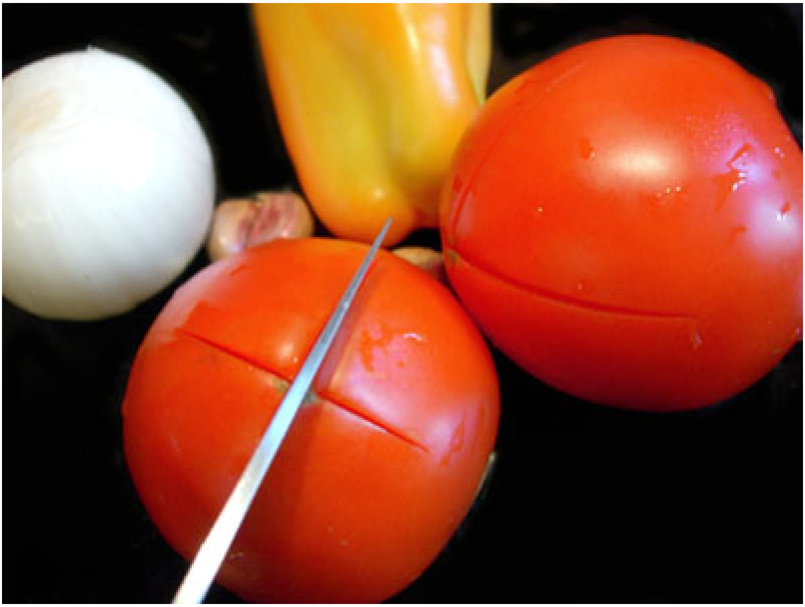
Улучшенные макароны по-флотски, или О пользе маскировки

Дети есть дети, и если им что-то не нравится в тех или иных блюдах, попытки внушить, что "так натуральнее", "так вкуснее" в конце концов выработают в них только бОльшую предубежденность к самым безобидным с нашей точки зрения вещам. "Папа, я не люблю вареные-жареные-пареные кусочки лука!". "Папа, меня воротит от одного только вида тушеных помидоров!". "Папа, а нельзя ли вообще обойтись без сладкого перца, он так противно хрустит на зубах!!!". Со временем, если игнорировать детские предубеждения, они вполне переходят во взрослую ипостась. Иначе чем объяснить, дорогие друзья, иногда возникающие у кого-то из вас вопросы примерно такого плана: "А нельзя ли обойтись без лука, мои домашние на дух его не переносят? ", "А нельзя ли обойтись без томатов?...", "Без перцев?..", "Без чеснока?.." Ну и прочее в таком же духе. Конечно, можно обойтись без всего. Сыграть соло на основном продукте (если получится). И даже особо не огорчиться, что богатый на вкусы аккомпанемент прозвучит разве что в голове. Но это не наш с вами путь, друзья мои. Давайте попробуем провести "овощемаскировку" на всем, вероятно, известном и довольно простом блюде под названием "макароны по-флотски".

Скажу сразу: готовить макароны по-флотски мы будем несколько иначе, нежели это, подчеркну, делается "как правило". То есть, мы не станем вылавливать из супа готовое мясо или отваривать его отдельно, чтобы потом переработать в фарш. Обойдемся фаршем сырым, либо приобретя таковой в виде полуфабриката, что нежелательно, либо изготовив самостоятельно, взяв несколько кусочков говядины и столько же свинины. Для трех-четырех полновесных порций вполне достаточно граммов по 150 того и другого мяса. Мякоть прокручиваем в мясорубке, либо измельчаем в кухонном комбайне - кому что доступнее.



Затем готовим овощи, которых тоже немного понадобится - средняя луковица, сладкий перец, два-три средних помидора, несколько зубцов чеснока. Более всего хлопот нам доставят помидоры, с которых обязательно нужно снять шкурку, если уж мы стремимся к максимальной маскировке овощей. Для этого надрезаем верхушки плодов крест накрест, ошпариваем помидоры кипятком и снимаем кожицу.



Очищенную луковицу режем пополам, у перца удаляем плодоножку с семенами и тоже режем пополам, разрезаем очищенные помидоры, добавляет два-три зубца чеснока и проворачиваем овощи либо через мясорубку, либо измельчаем их до состояния пюре в кухонном комбайне.

Итак, подготовительные работы завершены. В небольшом количестве растительного масла слегка обжариваем несколько раздавленных зубцов чеснока и удаляем их.

Затем начинаем обжаривать фарш, следя за тем, чтобы он не собирался в комочки. Собственно, это даже нельзя назвать обжариванием. Для нас важно, чтобы фарш лишь изменил цвет, то есть фактически немного потушился в выделившемся соке.

Примерно 100 граммов сухого красного вина, как я уже не раз говорил, - отличное дополнение к любому готовящемуся мясу. Поэтому немного потушим фарш в красном вине.

Вот теперь можно добавить к фаршу овощное пюре, которое, напомню состоит из помидоров, луковицы, сладкого перца и чеснока.

Перемешать пюре с фаршем, дать вскипеть, посолить и поперчить по вкусу, добавить щепотку сахарного песка и окончательно сбалансировать по "шкале" кислое-сладкое. Иногда кислоты помидоров для этого недостаточно, поэтому неплохо добавить примерно столовую ложку томатной пасты. Всё, теперь нужно дать соусу потушиться минут 15 на слабом огне - за это время он окончательно наберет и вкус и цвет.

А пока можно отварить практически любые макаронные изделия (пасту) по обычному правилу - в большом объеме подсоленой кипящей воды до состояния аль-денте, ни в коем случае не допуская переваривания. На указанные пропорции понадобится 250-300 граммов макаронных изделий. Сварившуюся пасту откинем на дуршлаг и вернем в кастрюлю, в которой паста варилась, взбрызнув пасту небольшим количеством оливкового масла.

Дальше совсем просто: соединяем соус с пастой и хорошо перемешиваем.

Получаем искомые "макароны по-флотски", улучшенные замаскированными овощами, которые, как вы понимаете, можно варьировать на свой вкус. И пусть тот, кто не любит лук, помидоры или сладкий перец попробует их в этом блюде отыскать. Они есть, но их как бы и нет.:)

Хрустящие котлеты:и снаружи, и внутри

Согласен: более простого и тривиального блюда нежели жареные котлеты из мясного фарша, наверное, и не придумаешь. Главное, чтобы фарш был достаточно качественный и состоял из говядины и свинины в равных пропорциях. А уж добавлять в него можно что угодно. Однако сегодня, друзья мои, мы хоть пойдем традиционным путем жарки котлет, но все же не откажем себе в удовольствии немного с котлетами поколдовать. На финише, уверяю, получится удивительное блюдо. И всего-то – из-за добавления небольшого количества хлеба. Опережая возражения, скажу: да, добавление хлеба в котлеты – не бог весть какое открытие. Однако мы с вами это сделаем по-другому. И вот как.

Но прежде запасёмся всем необходимым, а именно (речь идет о трех-четырех порциях):

1.Шестьюстами граммами мясного фарша, половина которого изготовлена из говядины, половина - из свинины.

2.Двумя средними головками репчатого лука.

3. Тремя-четырьмя зубчиками чеснока.

4.Одним яйцом.

5. Тремя-четырьмя ломтиками любого, но только не белого, хлеба.

6.Солью и черным молотым перцем по вкусу.

7. Желательна (но не обязательна) маленькая щепотка пахучей пряности - зиры или тертого мускатного ореха.

Сначала берем несколько ломтиков серого хлеба (желательно чуть черствого), ломаем их и помещаем в кухонный комбайн (или в мясорубку)

Смалываем на совесть и высыпаем перемолотый хлеб на сухую разогретую сковороду.

Наша задача при интенсивном перемешивании крошки хорошенько, до хрустящих поджаристых сухариков, эти крошки подсушить. Готовые панировочные сухари не годятся. Во-первых, они мелкие, во-вторых делаются из белого хлеба. А нам нужен именно серый, или черный, или ржаной. Словом, такой хлеб, который придаст котлетам особый аромат.

Итак подсушенные хлебные крошки отставляем в сторону, а в комбайн загружаем готовый фарш и вновь его перемалываем – это придаст воздушность будущим котлетам.

Вслед за фаршем нужно будет перемолоть три средние луковицы и 2-3 зубчика чеснока. Затем в миску, куда выложен перемолотый фарш, пересыпаем высушенные хлебные крошки, размолотый лук с чесноком, разбиваем яйцо, подсаливаем смесь парой-тройкой щепоток соли (больше не нужно) и обильно перчим черным молотым перцем.

Совет на будущее: старайтесь не пользоваться фабричным черным молотым перцем. Как правило, в нем не остается глубокого перечного аромата. Лучше смалывать зернышки самому в домашней мельничке или ступке непосредственно перед его употреблением. Обязательно почувствуете разницу.

Полученную смесь тщательно вымешиваем, добиваясь того, чтобы она превратилась в однородную массу и лепим средней величины котлеты, сразу обваливая их в пшеничной муке

Сильно разогреваем в сковороде растительное масло, которого должно быть достаточно, примерно сантиметровый слой. После разогрева сбавляем огонь на уровень ниже среднего и укладываем на сковороду заготовки котлет. Как только они слегка поджарятся, каждую котлету желательно чуть придавить подходящей лопаткой, чтобы котлеты сохраняли относительно плоскую форму. ***Напоминаю: огонь должен быть ниже среднего значения, иначе мука начнет гореть.***

Сильно разогреваем в сковороде растительное масло, которого должно быть достаточно, примерно сантиметровый слой. После разогрева сбавляем огонь на уровень ниже среднего и укладываем на сковороду заготовки котлет. Как только они слегка поджарятся, каждую котлету желательно чуть придавить подходящей лопаткой, чтобы котлеты сохраняли относительно плоскую форму. ***Напоминаю: огонь должен быть ниже среднего значения, иначе мука начнет гореть.***

Таким вот образом на поверхности котлет образуется хрустящая румяная корочка, а внутри – хрустящие крошки хлеба, которые, вопреки ожиданиям, не размякнут.

Тефтели с молотым имбирным корнем

Что, друзья мои, может быть проще и понятнее такого распространенного у нас блюда, как тефтели? Мясной фарш, рис, лук, простые приправы – и вся, как говорится, наука. Конечно, возможны те или иные вариации, неизменно меняющие вкус этого вполне демократичного блюда. И одну из таких вариаций я сегодня хотел бы вам предложить, использовав в качестве «основного вспомогательного» компонента свежий имбирный корень, давно уже прописавшийся на прилавках наших магазинов.

О свойствах имбиря – кулинарных или лечебных, а то и просто благотворно сказывающихся на организме – говорить, наверное, нет смысла. Кому это интересно, нужные сведения всегда можно почерпнуть в соответствующей литературе, тем более, что эта информация не является «террой инкогнита». Для нас, думаю, любопытно другое: что конкретно имбирь дает блюду, какими вкусовыми оттенками его обогащает и насколько способен трансформировать привычную, казалось, трапезу?

Что ж, оттолкнемся пока что из удивительных свойств имбиря самому перевоплощаться от тех или иных способов термообработки, сведя их воедино. Внутри тефтелей он чуть потеряет первозданный аромат, «заострив», безусловно, вкус. А вот будучи поджаренным в качестве основы для соуса, в котором варятся тефтели, напротив – вспыхнет во всей своей «пахучей» красе, приглушив остроту. Попробуем? Тогда берем: >

1.800 граммов либо готового фарша (говяжьего и свиного в равных пропорциях), либо «накручиваем» фарш из указанного мяса самостоятельно.

2. Два отростка свежего имбирного корня примерно с большой палец величиной (каждый)

3. Три средние луковицы

4. Стакан томатного сока или ложку томатной пасты.

5. Одну-две средние моркови

6. Полпучка кинзы или петрушки

7. Одно яйцо

8. Три столовые ложки любого риса.

9.Три столовые ложки растительного масла

10. 50 граммов водки

11. Соль, черный перец по вкусу.

В первую очередь ставим варить рис – на медленный огонь, в кипящую, чуть подсоленную воду, время от времени его помешивая, чтобы не комковался у донышка посуды.

Чистим и произвольно разрезаем головку лука, один из кусочков имбирного корня и с половиной пучка кинзы или петрушки размалываем овощи в блендере или мясорубке.

Кладем перемолотые овощи на фарш, слегка солим, перчим черным перцем по вкусу, разбиваем куриное яйцо и тщательно вымешиваем фарш до однородной массы.

Рис к этому времени должен дойти до состояния полуготовности. Быстро откидываем его в дуршлаг, промываем холодной водой и добавляем в фарш, вновь вымесив фарш до однородной массы.

Заготавливаем группу овощей для поджарки и будущего соуса, в котором будут тушиться тефтели. Морковь режем соломкой, очищенный имбирный корень – мелкими брусочками, две головки лука измельчаем, как нам нравится.

В подходящей емкости (это должна быть либо стальная кастрюля, либо сковорода с высокими бортами, либо котелок, либо вок) разогреваем указанное количество растительного масла и слегка обжариваем в нем заготовленные овощи.

Как только они обмякнут, добавляем томатный сок или томатную пасту, хорошенько перемешиваем и снижаем температуру плиты до минимума, поскольку пришла очередь вылепливать тефтели.

Тефтели удобнее лепить на тарелке, просыпанной мукой. Не нужно делать тефтели большими – достаточен размер шарика для пинг-понга.

Вылепленные тефтели последовательно и плотно укладываем на овощную основу для соуса.

И заливаем кипятком так, чтобы верхний уровень соуса чуть-чуть прикрывал тефтели.

Дав воде разойтись и размешаться с соусом, доводим до слабого ровного кипения и через 10 минут выправляем на соль. Еще через десять минут медленного кипения, добавляем в соус примерно 50 граммов водки и снимаем посуду с плиты.

Вот и всё. Блюдо можно пробовать и сравнивать, насколько оно отличается от обычных тефтелей. Думаю, результат будет в лучшую сторону.

Котлетки из парадоксальных сочетаний

Ну, вот скажите мне, что может быть общего между креветкой и свиньей? Не буду мучить вас отсеиванием всех вариантов ответов: просто мясо креветки очень любит мясо свиньи (и наоборот). А теперь ответьте: часто ли приходит вам в голову запекать огурец? Ясно, вопрос риторический. И, тем не менее, мы приготовим не совсем обычные котлетки, рецептуре которых столько же лет, сколько и Марианской впадине. Пусть вас не смущают парадоксальные сочетания некоторых продуктов. В любом случае получившееся в результате этого блюдо стОит того, чтобы его попробовать.

Для начала (из расчета на три порции) покупаем:

1.Граммов 400 свиной нежирной мякоти или готового свиного фарша

2.300 граммов (8-9 штук) свежезамороженных тигровых креветок без головы

3.Тонкий ломтик хлеба (как на бутерброд), срезанный с обычного белого батона

4.Две средние луковицы

5.Четыре средние картофелины

6.Четыре мелких свежих помидоров (или один большой)

7.Одно яйцо

8. Две чайные ложки сухого молотого имбиря

9. 50 граммов сливочного масла

10.Пара щепоток красного жгучего перца и столько же соли

11.Десяток бамбуковых палочек для якитори

12.Столовая ложка растительного масла

13 Две столовые ложки любого легкого уксуса.

14.Один лимон, чтобы поливать готовое блюдо.

15 Горсть муки для панировки.

16. Четыре зубчика чеснока

17.Свежий огурец

В первую очередь чистим картошку, режем произвольно ее на четыре части и ставим вариться в слегка подсоленной воде. Тем временем ломтик белого батона помещаем в кухонный в комбайн или мясорубку, и, размолов, ссыпаем в глубокую миску, как один из компонентов будущего фарша. Вслед за ломтиком хлеба отправляем в тот же комбайн очищенную головку лука с зубчиками чеснока и добавляем размолотую массу к размолотому хлебу.

Если не используется готовый свиной фарш, берем свиную мякоть с нежирного окорока…

… очень тщательно очищаем его от пленок и жил, режем на произвольные куски и перемалываем в фарш, отправив его потом в миску с хлебом, луком и чесноком.

Размороженные и промытые креветки очищаем от скорлупы…

…и также размалываем в комбайне, добавив полученный креветочный фарш к фаршу мясному, луку и перемолотому хлебу. Подсаливаем (пол чайной ложки), перчим щепоткой красного жгучего перца и рассыпаем поверх смеси две чайные ложки сухого молотого имбиря.

Разбиваем в фарш яйцо, вливаем 50 граммов распущенного сливочного масла (для сочности и аромата), две столовые ложки уксуса, и очень тщательно, на совесть, перемешиваем свинино-креветочную смесь, которая должна быть относительно рыхлой и липкой.

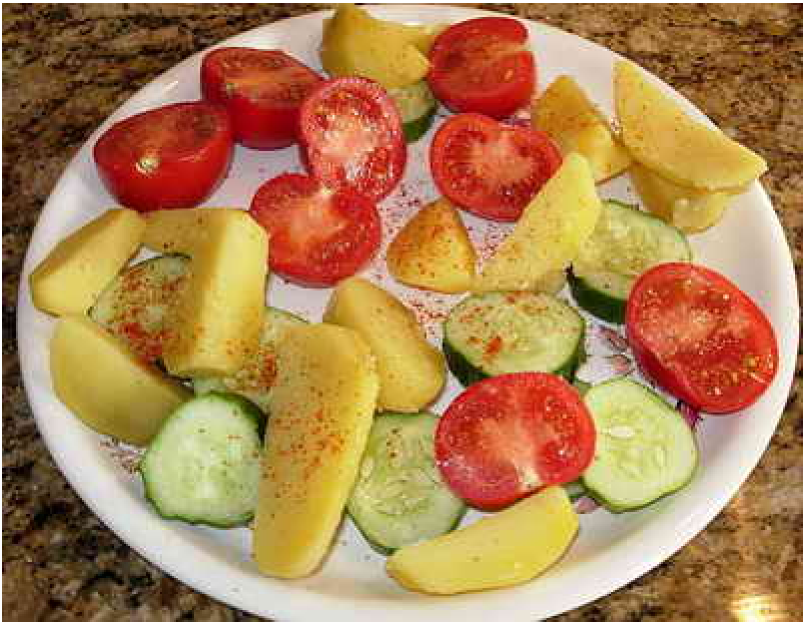
Снимаем с плиты картофель, убедившись, что он почти сварился, сливаем воду и кладем картофель на тарелку для охлаждения. Затем переходим непосредственно к формированию котлеток из фарша. Для этого насыпаем в подходящее блюдо горсть муки, берем примерно горсть фарша и, обваливая его в муке…

…формируем небольшую и узкую котлетку, добиваясь, чтобы она не прилипала к ладони.

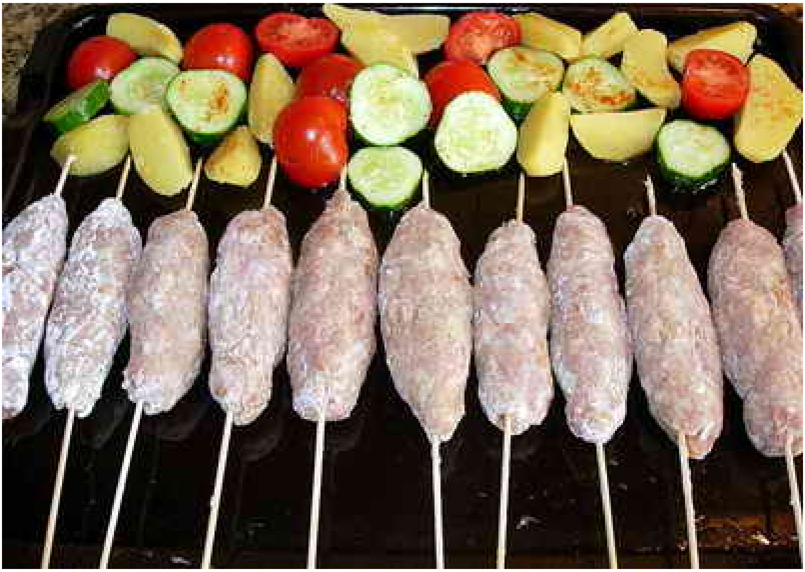
Насаживаем готовую котлетку на бамбуковую палочку и окончательно придаем ей благородную и относительно правильную форму.

Повторяем эту операцию с остальным фаршем, укладывая готовые палочки с котлетками на отдельную тарелку. Вот так:

Включаем на 250 градусов духовку и режем овощи. Мелкие помидоры можно порезать просто пополам, крупные – на несколько ломтиков. Огурец режем кружочками примерно в сантиметр толщиной. Нарезанные овощи добавляем к тарелке со отваренной картошкой и слегка их перчим красным перцем и подсаливаем.



Стандартный духовочный противень тщательно смазываем растительным маслом и укладываем наши полуфабрикаты следующим образом. Котлетки на палочках должны лежать в ряд, опираясь тыльной стороной палочек на край противня. Овощи же ровным слоем кладем за котлетками, как показано на снимке.



Ставим противень в духовку, чуть выше среднего уровня, и, как только фарш на палочках «схватится», осторожно переворачиваем котлетки на другую сторону.

Повторяем эту операцию в процессе готовки минимум еще один раз, не забыв в промежуток между операциями тонко, полукольцами, нарезать головку лука, промыть, его несколько раз в холодной воде, потом взбрызнуть уксусом, слегка поперчить и заправить щепоткой какой-нибудь зелени – кинзой или петрушкой.

Минут за 10 до окончания готовки, когда котлетки зазолотятся, вынимаем из духовки противень, разворачиваем его на 180 градусов и загоняем вновь в духовку так, чтобы овощи оказались ближе к дверке, а котлетки напротив – в глубине духовки, что окончательно обеспечит равномерность запекания (кусочки огурца желательно аккуратно перевернуть вилочкой).

Еще через десять минут блюдо можно считать готовым. Выкладываем палочки с котлетками на большую сервировочную тарелку, сверху сыпем нарезанный лук с зеленью, сбоку укладываем запеченные овощи. Кетчуп не приветствуется, поскольку есть запеченные помидоры и выжатый прямо на мясо лимон.

Фаршированный перец в легком соусе

Лето, друзья мои, замечательно не только само по себе (что бесспорно), но и тем, что, наконец, появляются настоящие, грунтовые, тонкокорые, болгарские (или сладкие) перцы. Причем, в таком невероятном количестве и в такой аппетитной цветовой гамме, что мимо них пройти невозможно. Понятно, что готовить из таких перцев (или с их помощью) можно много чего. Но на первом месте, конечно, стоят перцы фаршированные, начинка которых может быть самой разнообразной. Я предлагаю, понятное дело, использовать мясную начинку. Но не совсем такую, о которой вы, может, подумали. А также предлагаю сварить их в очень легком (то есть негустом) соусе таким образом, чтобы эти перцы сами же и насытили соус потрясающим вкусом и ароматом. Дело это абсолютно не хлопотное и сравнительно быстрое. На всё про всё час - и готовые перцы уже на вашем столе.

Собственно, что я вас уговариваю. Просто берем (на 3-4 порции):

1. Штук 8-9 средних грунтовых тонкокорых перчиков, у которых нужно не верхушку срезать, а лишь вырезать плодоножку с семенами, стараясь оставить буртик в верхней части плода.

2. Граммов триста бараньей мякоти. Лучше - с задней ноги, так называемое жиго.

3.Граммов 50-70 бараньего сала - с курдюка или с того же задка.

4.Четыре-пять средних луковиц.

5. Одну морковь.

6.Два средних помидора

7.Два зубчика чеснока.

8.Полпучка любой свежей зелени (укропа, петрушки, кинзы или сельдерея).

9.Полстакана любого риса.

10.Небольшой (с палец величиной) кусочек свежего имбирного корня.

11.Чуточку свежесмолотого черного перца, стручок острого перца (по желанию), щепотку кумина или растертых зерен кориандра, соль.

12. Две-три ложки растительного масла.

В первую очередь в большом количестве воды ставим вариться рис. Как только он сварится, нужно будет его промыть , используя дуршлаг (да простится мне подобное святотатство, но я ориентируюсь не на конкретный сорт, а на тот, какой попадется вам под руку)и отставить в сторону, чтобы охлаждался. Овощи чистим, моем, держим под рукой и занимаемся мясом. То есть, мелко-мелко режем его ножом. Чем мельче, тем лучше. О мясорубках, комбайнах и всяких других механических измельчителях на время забываем.

Столь же мелко и опять же ножом режем (я бы даже сказал: крошим) сало.

Оставив одну очищенную луковицу в стороне, остальные сначала нарезаем, затем тщательно измельчаем.

Теперь соединяем мясо, сало, лук, охлажденный рис в подходящей миске, слегка солим, перчим, добавляем пряности и натираем кусочек свежего имбирного корня.

Затем очень тщательно вымешиваем фарш, чтобы он превратился в однородную массу. Берем подготовленные к фаршированию перцы и плотно их начиняем.

Итак, с перцем пока покончено, можно заняться приготовлением овощей для легкого соуса. Луковицу режем кольцами, морковь - соломкой, помидоры - произвольными небольшими ломтиками, делающие могут отрезать от острого перечного стручка несколько колечек.

Отдельно мелко рубим зубчики чеснока и зелень.

В подходящей стальной кастрюле (казанке, котелке) разогреваем две столовые ложки растительного масла и добавляем нарезанные лук, помидоры, морковь и острый перец. Тушим, перемешивая, не более 10 минут. Всыпаем нарубленную зелень и чеснок и тушим еще не более 5-7 минут.

Затем прямо на тушащиеся овощи укладываем фаршированные перцы. Желательно покомпактнее.

Уложенные перцы заливаем кипятком, но не полностью, а так, чтобы верхние перцы были погружены в образовавшийся бульон примерно наполовину.

Доводим бульон (или соус, если хотите) до кипения, снижаем под кастрюлей температуру, чтобы кипение было медленным и равномерным, выправляем соус на соль и закрываем перцы крышкой. Они будут готовы минут через 20. Единственное, что нужно будет сделать за это время - разок перевернуть верхние перцы двумя вилками, чтобы они варились равномерно.

Обычно это блюдо подают в глубоких тарелках. Сначала кладут готовые перцы, затем обильно поливают их соусом с любыми, "заплывшими" в черпак овощами. Вот так:

Блюда из субпродуктов

Свиные ножки на тушенной капусте

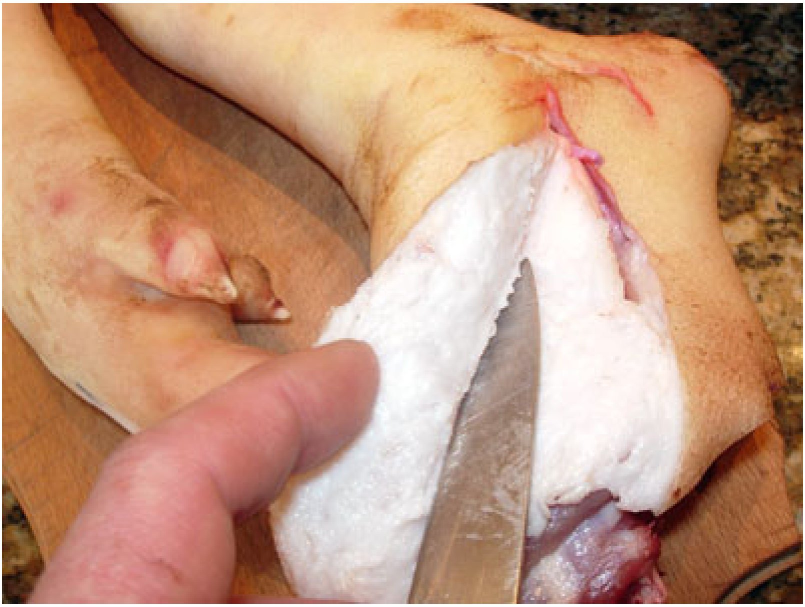
Признайтесь, дорогие друзья: многие из вас недооценивают так называемые субпродукты. Иначе почему они (за исключением общепризнанных деликатесов) столь разительно отличаются по цене от, скажем так, "основного мяса"? Думаю, если б спрос на субпродукты был так же высок, рынок отреагировал бы на это однозначно. Или я не прав? Впрочем, нужно быть справедливым до конца. Да, сфера применения субпродуктов существенно ограничена. Да, не всякое привычное нам блюдо можно из них сотворить. Хотя и это - вещь спорная и очень относительная. Однако не будем дискутировать и займемся обычными свиными ножками, входящими (как блюдо) в меню очень многих европейских пивных и харчевен. Вот только мы слегка изменим их обработку и приготовление. И сделаем именно ножки, а не только рульки, что традиционно выдается как "ножки". Почему? Да потому что в правильно и хорошо обработанных свиных копытцах немало собственных "вкусностей". А заодно снабдим наше блюдо тушенной капустой, что тоже традиционно, слегка изменив технологию и ее приготовления. Начнем?

На блюдо, рассчитанное на 2-3 человек покупаем:

1. Две свиные ножки с рулькой и копытцем (желающие могут разрубить пополам каждую ножку сразу).
2. Баночку тертого хрена (можно со свеклой)
3. Полбутылки любого красного вина.
4. Несколько щепоток сухого розмарина, либо пару веточек свежего.
5. Граммов триста свежей капусты.
6. Среднюю головку репчатого лука.
7. Пару столовых ложек томатной пасты.
8. Две-три столовые ложки оливкового масла
9. Граммов 20 сливочного масла
10. Соль и черный молотый перец по вкусу.
11. Две чайные ложки сахарного песку.
12. Пучок любой зелени для украшения блюда.

Сначала хорошенько промываем и отскабливаем, особенно в районе копытц, сами ножки.

Затем, надрезав край кожицы, последовательно ее снимаем, помогая себе острым ножом и стараясь оставлять на мясе подкожное сало. Дойдя до копытц, шкурку просто состругиваем.



Далее на очищенных ножках этим же острым ножом делаем надрезы крест-накрест, чтобы в них лучше втереть соль и черный молотый перец.

2003
INKERMAN

Соль и перец втираем, не жалея. Так же щедро растираем по ножкам молотый хрен из баночки.

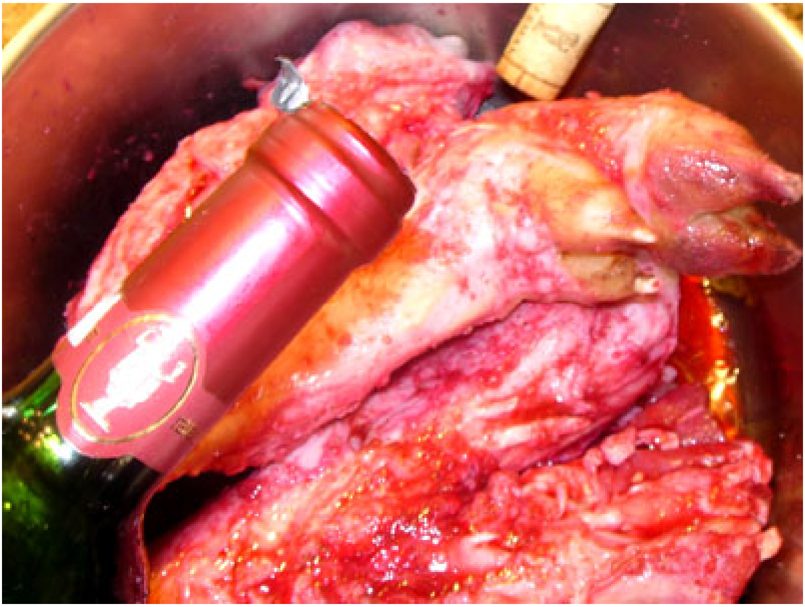
AN
Дядя Ваня
Хрен столовый

Теперь очень важно компактно уложить ножки в подходящую посуду, которая снабжена крышкой и которую можно было бы поставить в духовку. Если такой посуды нет, можно воспользоваться нешироким но достаточно глубоким противнем, роль крышки на котором сыграет лист фольги, тщательно подоткнутый за края противня.

Уложив ножки, сначала взбрызгиваем их ложкой-другой оливкового масла...

OLIVE OIL
OLIVE OIL

... затем вливаем не менее двухсот граммов красного вина и граммов сто холодной воды.



Наконец, щедро посыпаем ножки либо двумя щепотками сухого розмарина, либо парой нарубленных веточек розмарина свежего.

Кастрюлю (или противень) с плотно прикрытой крышкой ставим в разогретую до 200 градусов духовку, примерно на средний уровень.

Ножки при указанной температуре должны томиться (или тушиться) не менее двух часов. Время от времени, учитывая, что духовки у всех разные, этот процесс нужно контролировать, заглядывая под крышку. Если обнаружится, что соус очень интенсивно выпаривается, нужно добавить еще немного вина и убавить температуру духовки.

Пока ножки тушатся, начинаем готовить тушенную капусту. Для начала мелко рубим саму капусту и среднюю головку лука. В кастрюльке или в сковороде с достаточно высокими бортами разогреваем пару ложек оливкового масла и быстро обжариваем лук.

Затем добавляем пару ложек томатной пасты или тертых консервированных помидоров и так же быстро обжариваем их с луком, интенсивно перемешивая.

Теперь добавляем нарубленную капусту, чуть ее подсаливаем, перчим черным перцем, всыпаем две чайные ложки сахарного песку и вливаем граммов 100 красного вина, все тщательно перемешав.

Как только вино закипит, пламя под сковородой уменьшаем, прикрываем капусту крышкой и тушим на медленном огне параллельно с ножками (в духовке), не забывая время от времени помешивать капусту. Минут за десять до окончания тушения, добавляем в капусту граммов 20 сливочного масла.

Параллельно заканчиваем приготовление ножек. Убедившись, что после тушения в кастрюле они достаточно смягчились, аккуратно перекладываем их на противень, вылив туда же остатки соуса...

И запекаем их в духовке до хорошей румяной корочки.

Готовые ножки аккуратно разделываем на части и выкладываем их на тушенную капусту, положенную ровным слоем на большое сервировочное блюдо. Примерно вот так:

Флорентийский рубец

Для себя я до сих пор так и не могу сформулировать: почему мне нравится итальянская кухня, чем привлекает и каким образом заставляет время от времени возвращаться к нехитрым, вроде, рецептам, в которых все же сидят маленькие, но хитрости. Есть в этой кухне... душевность, сродни душевности кухни, на которой вырос каждый из нас. То ли она "произрастает" из пыльных двориков с поникшими от зноя цветами, то ли из относительной, но бедности, в которой не отыщешь чопорности, зато сколько угодно - горячности, то ли из родственной нам простоты и бесшабашности. Трудно сказать. Поэтому давайте-ка приготовим рубец, "сырье" которого своей "неизысканностью" всегда отпугивало чванливых. Хотя сам по себе рубец - замечательная штука. Причем не только в хаше или бабушкиных пирожках. Но и в исполнении ***trippa florentina,*** то есть, по флорентийски. "Центральный нападающий" этого блюда - хорошее... оливковое масло. Хорошее! Олио Экстра Вирджине (так оно звучит на итальянский манер). В сочетании с ***trippa florentina*** и с ним, и с рубцом происходит невероятная вещь: эти два продукта раскрываются на полную глубину.

Но начать придется с рубца. Хотя приготовление самого ***trippa florentina*** занимает не более получаса, с подготовкой рубца нужно возиться гораздо дольше. Даже хорошо выделанный и продающийся на рынках по 100 рублей за кило, он не годится для немедленной готовки. Как и многое другое в нашей жизни, рубец (а попросту очищенные стенки коровьего желудка) нужно доводить до ума. Не поленитесь, купив килограмм этого субпродукта, обильно натереть его солью, несколько раз промыть в проточной воде, вновь натереть солью и вновь промыть. Затем, нарезав рубец большими кусками, поставьте его варится.

Как только вода закипит, отвар слейте, вновь промойте рубец, вновь залейте водой. И вот теперь пусть он медленно варится часа три, пока не станет абсолютно мягким на укус. Только тогда рубец можно считать готовым для использования в блюде "рубец по-флорентийски".

Собственно, набор продуктов для этого блюда (это примерно 4 порции) нехитрый:

1.Около килограмма подготовленного рубца.
2.Примерно 150 граммов оливкового масла.
3.Одна средняя морковь.
4. Одна средняя луковица.
5. 4-5 средних спелых помидоров (или 250 граммов консервированных в собственном соку)
6. Несколько стеблей сельдерея.
7. Соль и свежемолотый черный перец по вкусу
8. Граммов 100 сыра пармезан.

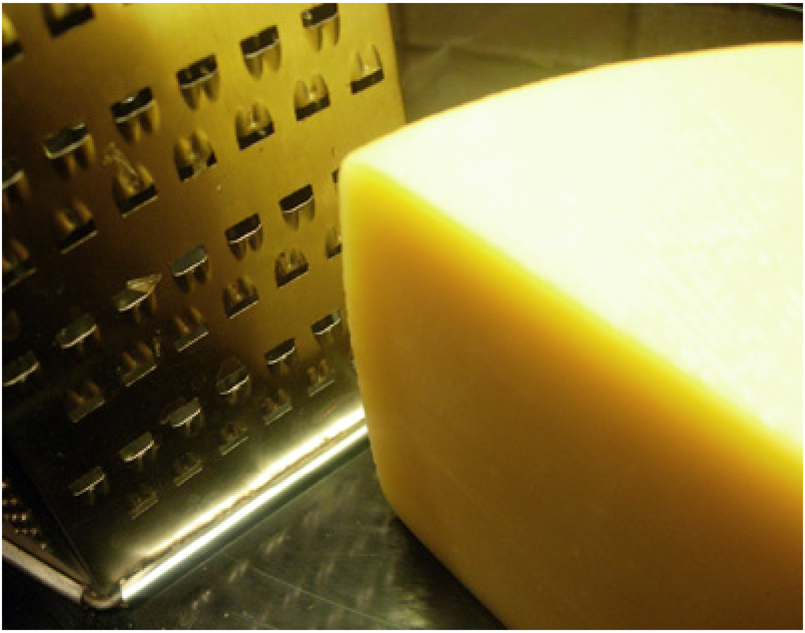
Сначала тонкими ломтиками нарежем подготовленный рубец и отставим его в сторону.

Мелкими кубиками порежем морковь и лук, измельчим зелень сельдерея. Помидоры нарежем произвольными ломтиками (желающие могут снять с помидоров кожицу; я этого обычно не делаю). Затем в просторной сковороде разогреем три-четыре столовые ложки оливкового масла и начнем одновременную в нем обжарку моркови, лука и сельдерея.

Стараемся обжаривать при умеренной температуре, интенсивно помешивая смесь, пока лук не станет прозрачным и слегка не зарумянится. Вот теперь можно положить рубец, добавить две-три щепотки соли и поперчить свежемолотым черным перцем по вкусу. И - вновь перемешать.

Вслед за рубцом добавляем нарезанные помидоры, вливаем примерно 120-130 граммов оливкового масла, вновь перемешиваем и регулируем температуру под посудой таким образом, чтобы рубец слабо тушился в смеси помидорного сока и большого количества оливкового масла.

Вот этот прием - добавление холодного оливкового масла в готовящееся блюдо - основная фишка рубца по-флорентийски, делающая его, собственно, таковым. Пугаться, что блюдо будет чрезмерно жирным не стоит, к тому же речь идет (и мы не забываем об этом) о хорошем оливковом масле, которое, как и рубец, примут здесь совсем иное качество. Тушим рубец при медленном кипении 20-25 минут. Ближе к окончанию этого срока натираем (на терке) необходимое количество пармезана.



Ну, дальше, думаю, понятно: тертым пармезаном посыпаем каждую поданную на стол порцию ***trippa florentina***. Блюдо отлично сочетается с красным вином, а именно (для пущей приближенности к крестьянской Флоренции) - с чем-нибудь из кьянти.

Бешбармак из бараньих ребрышек

Пожалуй, у любого народа есть «центровое», «фирменное» блюдо, которое в равной степени может быть украшением как повседневного, так и праздничного стола. Сложно сказать, почему «центром» становится именно оно, а не какое-либо другое. Не скажу, что история об этом умалчивает. Напротив – корнями те или иные национальные предпочтения как раз и уходят в седую старину. Но мы ведь пока и не ставим перед собой исследовательских историко-этнографических задач, а просто пытаемся приобщиться к жемчужинам той или иной кухни. Хотя бы – из любопытства. Разве нет? А коли так, давайте попробуем приготовить сегодня один из вариантов знаменитого среднеазиатского бешбармака – его южно-киргизскую разновидность, которую лично мне не раз приходилось и пробовать, и готовить на «южной» стороне Киргизии. Тамошние блюда в силу исторических причин немного отличаются от блюд «северной» стороны и находятся под влиянием кухни Ферганской долины, частично, как известно, простирающейся и в Киргизию.

Чем желательно запастись, чтобы приготовить именно южно-киргизский бешбармак?

Прежде всего «мясной» составляющей этого блюда, которая может варьироваться в зависимости от ваших вкусов и возможностей. Я, например, взял (из расчета на 3-4 порции):

Примерно килограмм нижней части бараньих ребрышек, так называемую «гармошку»

Два бараньих сердечка

Пять-шесть бараньих почек

Четыре бараньих яйца (семенника)

Для теста:

Два стакана пшеничной муки

Два куриных яйца.

В качестве приправ:

Две средние луковицы

Пучок любой свежей зелени

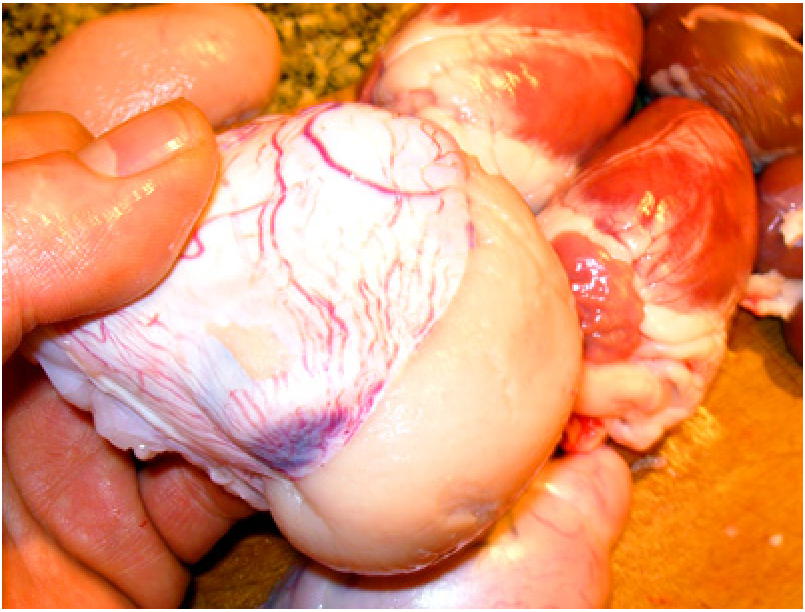
Немного красного жгучего перца

Щепотку зиры или семян кориандра

Для начала осуществляем заготовку и нарезку мяса и субпродуктов. Бараньи ребрышки ополаскиваем в холодной воде, снимаем с них пленку, лишний жир (зачем нам много жира?) и нарезаем вдоль так, чтобы каждый кусочек был у нас с реберной косточкой.

Субпродукты готовим так. Разумеется, тщательно их промываем, сердечки разрезаем пополам, промываем изнутри, отрезаем верхнюю часть, где сосредоточены жесткие сосуды. С почек снимаем пленку, так же разрезаем каждую вдоль и моем под струей холодной воды.

Бараньи семенники надрезаем вдоль до нежно-розоватой плоти, осторожно подцепляем пальцами двойную кожицу над плотью и как бы выворачиваем кожицу наизнанку, полностью высвобождая саму плоть.



Мясо и субпродукты складываем в глубокую миску и еще раз основательно промываем в нескольких водах. Затем осуществляем окончательную нарезку субпродуктов. Каждое сердечко разрезаем вдоль на 8 частей, с разрезанных почек удаляем остатки тонкой пленки, семенники разрезаем вдоль на 4 части и аккуратно, по часовой стрелке, укладываем продукты на широкое блюдо, чтобы они были под рукой: сначала – ребрышки, потом – сердечки, потом – почки, потом – семенники и, наконец, нарезанные тонкими кольцами две луковицы.

Перво-наперво из ребрышек и кусочков сердца нам надобно сварить бульон или так называемую «сорпа», которая обязательно сопровождает любой бешбармак. Бульона нужно немного, поэтому указанный объем мяса и сердечек заливаем тремя литрами холодной воды, добавляем несколько веточек зелени и ставим на разогретую плиту для медленной варки (не забыв при закипании снять и удалить пенку).

Пока бульон варится, можно заняться приготовлением теста.

Для этого в два стакана муки разбиваем два куриных яйца, добавляем четверть стакана воды, щепотку соли и замешиваем крутое тесто.

Об одном из способов «правильного» уминания теста я рассказывал в рецепте *"**Как приготовить правильные манты**"*. Советую не пренебрегать этой технологией. Чем больше и лучше уминается тесто, которому передается тепло и энергетика ваших пальцев, тем вкуснее оно становится. Хорошо обработанное тесто раскатываем в тонкий (не более 5 мм) лист…

… сам лист затем нарезаем на узкие продольные полосы (примерно 5 см шириной), укладываем по несколько полос друг на друга и нарезаем произвольные ромбы. Нарезанное тесто оставляем на столе, присыпанном мукой, чтобы оно подсыхало и доходило до окончательной «кондиции».

После того, как ребрышки и сердечки поварятся в течение примерно часа, их можно вынуть и начинать обжаривать в небольшом количестве растительного масла на сковороде. Когда вареное мясо чуть подрумянится, добавляем почки и продолжаем неторопливую обжарку с добавлением щепотки соли.

Пока мясо обжаривается, возвращаемся к бульону. Чуть подсаливаем его, пробуем на вкус и ровно половину переливаем в какую-нибудь другую кастрюльку. Позже, разогрев, мы этот бульон в пиалах подадим непосредственно к готовому бешбармаку. В оставшийся же бульон, который доведен до слабого кипения, опускаем ровно половину от объема нарезанного лука, чтобы он в нем немного потушился.

Вторую половину лука добавляем в обжаривающееся мясо и продолжаем обжарку, тщательно перемешав продукты.

Как только лук в мясе полностью обмякнет, можно всыпать щепотку растертой зиры или семян кориандра…

… и приступать к закладки теста в бульон, в котором тушится лук.

Друзья мои, пришло время работать, так сказать, на две посуды, и здесь нужно проявить некоторую сноровку, помешивая и мясо, которое продолжает обжариваться при средней температуре конфорки, и тесто, не давая ему слипаться. Самое время после закладки теста добавить к мясу нарезанные бараньи семенники. Помним о том, что это нежный продукт в том плане, что долго его обжаривать нельзя – он «задеревенеет». Так что как только семенники в общем объеме мяса побелеют и чуть зарумянятся (при постоянном перемешивании), сковороду можно снимать с плиты и отставлять в сторону.

Как правило, ко моменту готовности семенников полностью сваривается и тесто, которое, как и спагетти должно оставаться чуть жестким в серединке (состояние аль-денте). Выкладывают бешбармак на большое общее блюдо так. Сначала кладется ровным слоем обжаренное мясо субпродуктами…

…сверху – тесто вместе с образовавшимся луковым соусом, чтобы им пропиталось и мясо. И, разумеется, мелко нарубленная зелень. Блюдо выставляется на центр стола, а каждому гостю подается еще и маленькая плошка с горячим бульоном («сорпа»), который тоже можно украсить зеленью.

Жаркое из цветной капусты

Я вот тут намедни вертел в ладонях кочан цветной капусты - ну совсем, как принц датский Гамлет вертел некогда череп бедного Йорика - и думал: что же такое из этой капусты сотворить? Память неизменно выдавала общеизвестное: капуста, обжаренная в сухарях, тушенная в сметане, болтающаяся в овощном супчике или (в виде пюре) составляющая основу такого же супчика. Суфле, салаты... Нет, все это не интересно, друзья мои, особенно если мысль, связанная с капустой, настроена на то, чтобы капусту сделать королевой праздника. Думал, я честно говоря, недолго. И не мучался дилеммой, коей некогда мучался упомянутый Гамлет: быть или не быть? Быть, - решил я и добавил к упомянутому кочану капусты две куриные голени, граммов двести нарезанной бараньей мякоти, несколько косточек, пару нарезанных на кружки моркови, пару нашинкованных полукольцами луковиц и еще кое-что по мелочи. Если вы не прочь последовать за мной, не пугаясь того, что в ходе приготовления этого блюда, рассчитанного на четырех человек, придется использовать дополнительную посуду, как говорится, "велкам". Мы сотворим великолепное жаркое.

Для начала в котелке или в стальной кастрюле сильно разогреем примерно 100 граммов растительного масла, вытопим в нем до шкварок немного (граммов 30) мелко порезанного сала - свиного или бараньего и, удалив шкварки, быстро, до появления легкого румянца, обжарим в нем куриные голени. Отмечу сразу - можно вполне обойтись без голеней. В данном случае я их рассматриваю только в качестве украшения готового блюда.

Обжаренные голени вынимаем и перекладываем на отдельную тарелку. Обжариваем в этом же масле несколько косточек - до светло-коричневого цвета.

Косточки, как и голени, также удаляем на отдельную тарелку. Теперь погружаем в масло кусочки мяса, но обжариваем их несильно, до легкого румянца.

Мясо, как и косточки, вынимаем и выкладываем на отдельную тарелку. Наступает очередь цветной капусты, произвольно разобранной на соцветья. Как и в случае с мясом, не стремимся, обжаривая капусту, добиваться ее готовности. Для нас пока гораздо важнее, чтобы она обрела аппетитный цвет. Интенсивно помешивая соцветья, стараемся, чтобы их "прихватило" раскаленным маслом равномерно, до золотистого оттенка.

Слегка обжаренную капусту так же удаляем на отдельную тарелку.

Поясню, для чего мы прибегли к вышеназванным трюкам с обжаркой и выниманием тех или иных продуктов. Во-первых, для быстрого и равномерного обжаривания относительно крупных кусков, каковыми являются куриные голени, косточки или соцветья капусты, необходимо соответствующее количество масла, которое мы и использовали. Во-вторых, для упомянутой обжарки, продуктам необходимо какое-то пространство, поэтому мы и создали некую очередность и последовательность в их термообработке. Наконец, в "очереди" последовательной обжарки мы не случайно поставили куриные голени первыми, а капусту - последней. Голени, как продукт, который доходит быстрее всего, в дальнейшем приготовлении блюда практически уже участвовать не будет. Поэтому, как говорится, бабу с воза - кобыле легче (фольклор, прошу не обижаться). Что касается капусты, то она заберет излишки жира, кажущиеся нам поначалу пугающими. Они, эти излишки, останутся на тарелке, на которую мы и выложим обжаренные соцветья.

Вот теперь в оставшееся масло можно положить нарезанные лук и морковь и добавить к ним ранее слегка обжаренное мясо.

Не снижая температуры обжариваем мясо и овощи, пока лук не обмякнет и не станет прозрачным. Только после "гасим огонь" до умеренного и вмешиваем в овощи и мясо две столовые ложки томатной пасты.

Продолжаем обжарку в течение трех-пяти минут, чтобы томат распределился равномерно, и вливаем примерно литр кипятка.

Доводим соус до равномерного и умеренного кипения и начинаем возвращать в котелок сначала обжаренные косточки...

...затем - обжаренные соцветья цветной капусты.

Затем (что не обязательно, но очень желательно) - 2-3 клубня картофеля, разрезанных вдоль на четыре части. По желанию - головку чеснока целиком, очищенную от шелухи.

Вот теперь, когда продукты заложены, нужно дождаться, когда соус вскипит и посолить его по вкусу, а также приправить черным свежемолотым перцем и щепотью размолотых зерен кориандра. Сверху уложить ранее обжаренные куриные голени, прикрыть посуду крышкой и оставить тушиться на умеренном "огне" минут на 15-20.

Тем временем готовим заправку для соуса, которая его загустит. Заправка также может быть использована по желанию, без нее можно вполне обойтись. Здесь действуем по классическому образцу. Сначала на слегка прогретой сковороде распускаем 30 граммов сливочного масла, нагреваем масло до пузырьков и всыпаем в него две столовые ложки муки.

Равномерно обжариваем муку до легкого золотистого цвета, не допуская образования комков и заправляем ею жаркое после того, как оно потушилось не менее оговоренных 15-20 минут.

Аккуратно перемешиваем соус, заправляем его пригорошней мелко рубленной зелени укропа или кинзы и даем потушиться еще 5-7 минут. Готовое жаркое желательно выложить на большое блюдо, положив сверху тушенную головку чеснока, косточки и куриные голени. Примерно вот так:

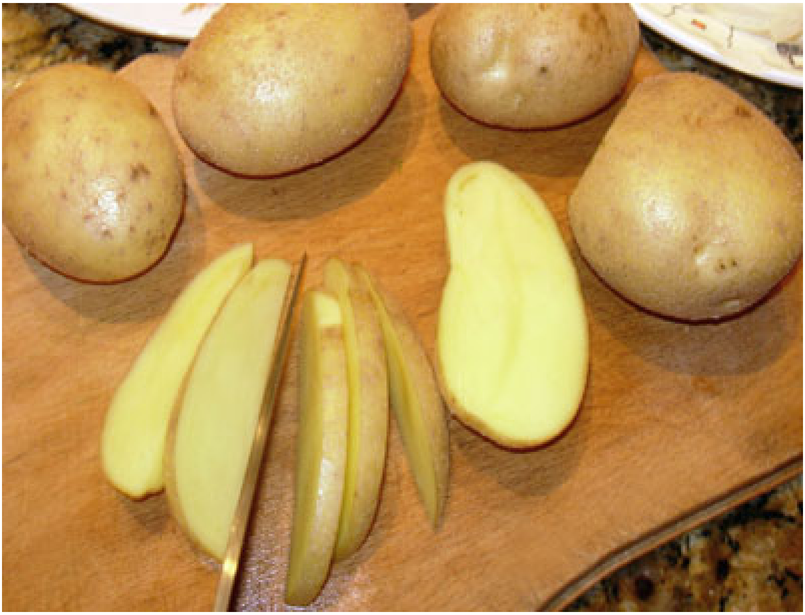
Жаркое на манипуляциях с последовательностью

Зирвак (проще говоря, соус на основе обжаренного мяса, лука и моркови), безусловно, в первую очередь вызывает ассоциации с пловом. И правильно, что вызывает. Потому что настоящий пловный зирвак - это строго определенные пропорции строго определенного мяса и косточек (как правило), масла и вытопленного курдючного сала (тоже, как правило), лука, моркови, а иногда специй, заложенных в строго определенной же последовательности, залитых строго определенным количеством воды. Вольное обращение с зирваком и его составляющими, если стоит цель приготовить именно плов, практически стопроцентно гарантирует неудачу. Однако, как я уже отмечал в некоторых других рецептах, зирвак - хорошая основа для массы других блюд. И вот когда речь именно идет о "других блюдах", пловная технология приготовления зирвака не только не обязательна, но в некоторых случаях и нежелательна. Нежелательна, конечно, в том смысле, что "видоизмененная" технология может принести лучший результат. Давайте попробуем проверить это на примере простенького картофельного жаркого - в Средней Азиии это блюдо называется "жаркоп" и оно фактически готовится на основе пловного зирвака.

Для начала проявим демократизм в выборе мяса и возьмем, допустим, 300-400 граммов говяжьей мякоти (совершенно неважно с какой части туши). Поскольку нам предстоит порезать мясо тонкими полосками, для удобства такой нарезки слегка его подморозим в морозильной камере.

Пока мясо подмораживается, тонкими кольцами нарежем две средние луковицы и тонкой же соломкой - две-три моркови. Так, как это и делается при приготовлении среднеазиатского жаркого на основе зирвака.

Подготовим пять-шесть средних картофелин. Я предлагаю клубни не очищать от шкурки - такой картофель и вкуснее, и полезнее. Его достаточно хорошо промыть с щеточкой, а крупные глазкИ, если они есть, просто вырезать. Разумеется, если есть желание, картофель можно и очистить. Промытые клубни нарезаем на относительно тонкие продольные ломтики и заливаем их водой в подходящей плошке, чтобы картофель не темнел.



Теперь, когда овощи подготовлены, можно нарезать и мясо. Как я и говорил выше - на тонкие длинные брусочки, примерно как для азу.

В ступке или другим подходящим способом разотрем щепоть семян кориандра и щепоть зиры.

Разогреем в глубокой сковороде пять-шесть ложек оливкового масла и первым делом обжарим в нем лук - до легкого золотистого цвета.

Обжареный лук вынем на отдельную тарелку, причем так, чтобы он поменьше "захватил" масла, в котором обжаривался, ибо оно нам еще пригодится. Добавим в то же масло морковь и так же слегка ее обжарим - чтобы она чуть обмякла.

Морковь, как и лук, вынем из сковороды, отжав из моркови масло и теперь уже в это масло добавим нарезанное мясо. Думаю, смысл приведенных мною манипуляций понятен: последовательной легкой обжаркой в одном и том же масле лука и моркови мы, с одной стороны, придали маслу соответствующие вкусовые свойства, с другой - сохранили вкусовые свойства овощей. Нам они еще пригодятся. А пока же пусть мясо, так сказать, пропитывается (при обжарке) вкусом означенных овощей.

Температура под сковородой при обжарке мяса должна быть гораздо выше, нежели при обжарке овощей. Стараемся, тем не менее, мясо сильно не обжаривать. Достаточно, чтобы оно, при интенсивном перемешивании, так же приняло ровный легкий золотистый оттенок. Добившись этого, добавляем к мясу обжаренные ранее лук и морковь и перемешиваем.

Убавив температуру, вольем в мясо и овощи немного кипятка - так, чтобы он лишь слегка прикрыл продукты. Дождавшись, когда соус вскипит вновь добавим в него подготовленные специи, по желанию - несколько тонких колечек острого перца, немного рубленой зелени (опять-таки по желанию) и посолим по вкусу, но там, чтобы суос был слегка пересоленным. Всыплем подготовленный картофель, размешаем его с овощами и мясом, плотно закроем посуду крышкой и оставим тушиться при слабом кипении соуса минут на 20.

Порезанные тонкими ломтиками картофель должен дойти за указанное время до готовности. Что мы получили в итоге, отклонившись от пловной технологии приготовления соуса-зирвака, в котором тушился картофель? Практически "целые" овощи, сохранившие собственный вкус и аромат, мясо, вобравшее вкус этих овощей, гармоничное и своеобразное блюдо.

Голень по-тоскански ossibuchi

Из всех частей туши благородного домашнего животного, вроде теленка, барана или свиньи, голенная часть (та, что между "коленом" и "стопой") считается самой неходовой и стОит не более 50 рублей за кг. Праздничные блюда из нее действительно не приготовишь, но и воротить нос от этого самого настоящего деликатеса не стОит. Правильно разделанная и приготовленная голень по вкусу, аромату и полезным свойствам даст сто очков вперед самой лучшей вырезке по той простой причине, что имеет плотную надкостницу, насыщенное желатином мясо и, конечно же, нежнейший костный мозг, насыщающий блюдо торжественными и возвышающими душу и тело аккордами!

Искусству правильно готовить голень я научился в Тоскании несколько лет назад, когда па делам службы объезжал Италию с севера на юг в поистине благословенный период. Под ногами еще не вертелись вездесущие туристы, а маленькие деревенские отельчики принимали любого забредшего таким образом, что ужин с постояльцем и хозяевами больше походил на семейную вечеринку, в ходе которой можно было устраивать веселые кулинарные дуэли, перенимая что-то у открытых душой итальянцев и передавая, соответственно, какой-то собственный опыт (если встретите в тамошних меню plov a la dunduk в разделе "ризотто" или lagman a la dunduk в разделе "паста", передайте хозяевам мой пламенный привет).

Впрочем, я немного отвлекся, разглядывая купленную накануне баранью голяшку и прикидывая, в каком из сотни тосканских вариантов ее приготовить.

Решено: это будет вариант ossibuchi одинаково пригодный для бараньей, свиной или телячьей голяшки.

Знать бы заранее, что я остановлюсь именно на этом варианте, я бы еще на рынке попросил торговца нарубить голень поперек на небольшие, в полтора сантиметров шириной пластины. Ибо тут для рубки нужен тяжелый мясницкий топор, не говоря уже о точных ударах, чтобы не дробить кость на осколки. Однако можно воспользоваться электрической кухонной ножовкой, если, конечно, она есть.

Решено: это будет вариант ossibuchi одинаково пригодный для бараньей, свиной или телячьей голяшки.

Знать бы заранее, что я остановлюсь именно на этом варианте, я бы еще на рынке попросил торговца нарубить голень поперек на небольшие, в полтора сантиметров шириной пластины. Ибо тут для рубки нужен тяжелый мясницкий топор, не говоря уже о точных ударах, чтобы не дробить кость на осколки. Однако можно воспользоваться электрической кухонной ножовкой, если, конечно, она есть.

Другая важная для ossibuchi вещь – наличие хорошего свиного сала, которое надобно щедро нарезать, поскольку дальнейшая обжарка (для придания блюду особого вкуса) осуществляется только на вытопленном из сала жире.

Обжаривать куски нарубленной голени лучше, конечно, в сотейнике или в утятнице. Но вполне сойдет и жаростойкая сковорода, если к ней прилагается соответствующая крышка. Итак, на сковороде с выплавленным из свиного сала жире я слегка обжариваю голень, сдабриваю ее солью и свежемолотым белым перцем, а также щепоткой растертой в ладонях зиры.

Пока мясо обжаривается, режу овощи (это можно сделать заранее) и включаю духовку. Овощной набор довольно незатейливый: пара мелко нарезанных луковиц, мелко нарезанная морковь и один-два произвольно нарубленных зубчика чеснока. А вот набор зелени для приготовления ossibuchi имеет решающее значение. Здесь ОБЯЗАТЕЛЬНО следует применить две группы трав. В первую входит либо кинза, либо петрушка, либо сельдерей (можно понемногу добавить и то, и другое, и третье). Вторая группа представлена зеленью с повышенным содержанием эфирных масел. Это либо розмарин, либо (как у меня) мята. Без указанной травы, придающей блюду просто головокружительной аромат, за приготовление голени лучше не браться.

Нарезанную произвольно травку и овощи добавляю в слегка обжаренные куски голени и распихиваю в промежутках между кусками.

Затем наливаю в фужер граммов 150-200 хорошего красного вина…

…и опрокидываю фужер в сковороду с голенью, травкой и овощами.

Быстро закрываю сковороду крышкой и минимум на час отправляю ее в духовку, разогретую до 200 градусов

Теперь можно что-то придумать на гарнир. Макароны? Картошка? Рис? Я предлагаю поступить гораздо проще и изощреннее, сделав типично тосканский "противовес" к блюду. Для этого минут за пятнадцать до окончания заявленного для голяшки часа нужно положить на решетку рядом со сковородой два ломтя любимого хлеба, которые обязательно следует взбрызнуть водой.

Через пятнадцать минут хрустящие кусочки надобно вынуть из духовки, натереть с одной стороны долькой чеснока и, чтобы избавиться от последующего запаха и облагородить "гарнир", обильно полить кусочки ТОЛЬКО ОЛИВКОВЫМ маслом желательно холодного отжима (чаще всего такое встречается под брендом "Боргес").

Час, отведенный тушению голяшки в духовке истек. Но это еще не значит, что она готова. Сковороду надобно вынуть из духовки, соблюдая осторожность, добавить в нее пару крупно нарезанных помидоров, вновь прикрыть крышкой и возвратить в духовку еще минимум на полчаса.

Готовность ossibuchi определяется по степени того как мясо отделяется от костей - и никак иначе. Голяшки с овощами, травкой и соусом можно переложить на отдельную тарелку, сдобрив блюдо щепоткой красного перца и пристроив рядом кусочки хрустящего хлеба так, чтобы они чуточку впитали соус.

Экспромт с тушенкой и гречкой

Не знаю, как у вас, дорогие друзья. но у меня случается так, что и времени нет на приготовление изысков, и холодильник пуст. Что я делаю в таких случаях? Скребу по сусекам. Вот нашлась банка тушенки, пара головок лука, кусочек сливочного масла, чуть томатика, полпачки гречки.

Для начала осматриваю тушенку. На моем снимке она - правильная. Но не потому, что говяжья, а потому что в ее составе, указанном на банке, отсутствует соя и прочие «интересные» добавки. Только – мясо, жир, лавровый лист, специи. Если в составе купленной вами тушенки вы что-то соеподобное обнаружите, можете быть уверены, что собственно мяса в такой банке вы скорее всего не найдете.

Однако идем дальше. Грею сковороду, вываливаю на нее содержимое банки и размельчаю лопаткой мясо на небольшие куски.

Пока из сковороды выпаривается влага, режу мелко лук и, как только мясо начнет чуть прижариваться, добавляю лук в сковороду и энергично все помешиваю .

На кончике ножа добавляю красного перца,

кусочек сливочного масла и две ложки томатной пасты. Опять перемешиваю, чтобы томат распределился равномерно.

А теперь **внимание!** Сейчас я попытаюсь «обойти» апологетов всемирного кашеварения, полагающих, что кашу можно варить только в воде или молоке.

Для чего сначала лью в сковороду 1 литр крутого кипятка…

...довожу образовавшийся соус до слабого кипения, и иду промывать гречку.

Мою, тщательно сцеживаю воду и всыпаю гречку в кипящий соус…

…причем так, чтобы соус ее накрыл примерно на палец.

Усиливаю пламя, пробую вскипевший соус на соль и, если надо, подсаливаю по вкусу. Жду, когда гречка полностью впитает соус и пробую ее на готовность. Если гречка жестковата, добавляю немного кипятка. Если почти сварилась, кладу сверху еще один кусочек сливочного масла, плотно закрываю крышкой, оборачиваю сковороду полотенцем и отставляю на 15 минут в сторону.

Блюдо готово!

Остается выложить его в большую тарелку и налить себе кружку доброго пивка.

Экспромт с грибами и бараньей голенью, запеченной в селедочной тарелке

Намедни вернулся домой поздно, издалека, после тревожных ночных звонков, смотрю – жена у плиты возится, пытается поджарить шампиньоны. Я, честно говоря, терпеть не могу эти грибы и даже грибами их не считаю. Но что делать, если тебя ждали, да еще и ужин пытались наладить. «Дожаришь сам, ладно?» - спросила жена. «Кончено, - улыбнулся я, глянув на сковородку с шампиньонами, - не такая уж большая наука».

Что оставалось делать? Правильно, для начала добавить ломтики сладкого перца, чтобы немного разнообразить скучный шампиньонный «ландшафт».

Однако шампиньоны только в сочетании с перцем – тоже не лучший выход из положения. Грибы, как известно, любят лук, а лук, в свою очередь, жить не может без помидоров. Поэтому лук и помидоры – кольцами, кольцами, кольцами…

Что же делать дальше? Банально добавить картофель? На помидоры с луком? Нет, это не то. Поэтому, перебросив сковороду на другую конфорку, пришлось в кастрюльке распустить чуток сливочного масла :

Потом, разумеется, добавить пару ложек сметаны:

Чуток соевого соуса для аромата и некоторой солености:

Стакан кипяточку и, наконец, пару нарезанных кружочками картофелин:

Вот теперь овощи с грибами со сковородки можно вывалить в кастрюльку с маслом, сметаной, водой и картошкой:

Саму кастрюльку куда? Правильно, в разогретую до 180 градусов духовку:

Шампиньоны с овощами и картошкой, но без мяса – явный недочет. Поэтому рядом с кастрюлькой – натертую солью и обычную баранью голяшку на фаянсовой селедочнице, чтобы запекалась одновременно с грибами без дыма и гари:

20 минут - и картошка с грибами выглядят вот так:

Ну, а общий пейзаж, включая запеченную голяшку и полфужера молодого вина из черноплодной рябины смотрится вот так: